



## Сентябрь 2009

### От редактора

В конце апреля я находился в Канаде и случайно натолкнулся на нечто такое, что можно сравнить со неожиданной встречей с давним другом в чужом городе, это можно описать как улыбку и изумление одновременно. В моем случае другом оказался стенд с сырами из сырого молока.

Еще десять лет назад встреча подобного рода была бы невозможна, и даже сегодня в экс-британских колониях и самой Англии с трудом можно найти хорошие сыры на основе сырого молока (прежде всего, речь идет о США, Канаде и Австралии).

В Канаде дело доходит до суда, если сырое молоко или продукты из него поступают в продажу. Причина этому совершенно непонятна: исследования свидетельствуют, что при соблюдении гигиенических стандартов, при разведении животных без применения антибиотиков и гормонов роста и при соответствии процесса бутылочного розлива или расфасовки установленным нормам сырое молоко можно употреблять без всякого страха, кроме того, оно богаче пастеризованного питательными элементами.

Пастеризация молока явилась следствием изменения методов животноводства в первой половине прошлого столетия: изгнанные с пастбищ коровы все чаще и чаще стали помещаться в хлева, а средний дневной удой молока увеличился с 25 до 60 литров. Качество жизни стремительно ухудшилось, вместе с этим увеличился риск распространения болезней. В таких условиях является нормальным тот факт, что общество обращается к пастеризации для обеспечения безопасности молока.

В Англии через призму молочного производства можно наблюдать то влияние, которое в течение ста пятидесяти лет оказывала промышленность на окружающую среду, ландшафт, методы производства и жизнь общества. В нации с богатейшей традицией, которая вошла в самый древний научный трактат о сырах «Summa lacticiniorum», написанный Панталеоне из Конфиенци, были напрочь забыты столетние традиции. К примеру, сыр чеддер из типично английского сыра, производимого согласно столетним

традициям, был превращен в продукт, производящийся в промышленных масштабах, у которого даже форма была изменена: цилиндр превратился в параллелепипед только для того, чтобы удовлетворить новые потребности работников, которые клали в бутерброд несколько кусочков промышленного сыра чеддер, чья форма была изготовлена точь-в-точь по форме тоста. Идеальное решение, ориентированное на рынок, – именно так сказали бы эксперты сегодняшнего маркетинга.

Однако данная модель имеет свои пределы, и однозначным доказательством этому является экономический кризис. В своих путешествиях я все чаще встречаю совершенно новый подход и тех людей, которые верят в традиционное производство, в качество за счет количества. Кампания в защиту сырого молока, которую Слоу Фуд запустил во время проведения выставки Cheese в 2001 году, несомненно была каплей в море, но все-таки мне кажется, что она во многом поспособствовала тому, чтобы придать чувство собственного достоинства тем работникам молочной промышленности, которые, рискуя быть сосланными в тюрьму, все же продолжали производить сыры таким образом, как это должно быть на самом деле.

За последние 10 лет коммерсанты и производители изменили производство и потребление молока и молочных продуктов в этих странах, указывая нам путь, который до недавних пор казался утопией. И я не могу не упомянуть о проектах Президиума Слоу Фуд, которые посвящены американским сырам на основе сырого молока и чеддеру из Сомерсета.

Мы видели их на выставке Cheese и смогли произнести тост в честь дальновидности этих сыров, в честь примера, который они нам подали, и попробовать превосходнейшие экземпляры этих сыров. И кризис нам покажется немного более отдаленным.

**Карло Петрини**

**Президент международной ассоциации Слоу Фуд**

## Кампании

### **День Терра Мадре**

Празднование Дня Терра Мадре 10 декабря 2009 года поможет распространению значимости местной еды и продвижению идеи о праве всех сообществ в мире на доступ к вкусным, чистым и честным продуктам питания. Организация какого-либо мероприятия станет прекрасной возможностью для налаживания отношений, встречи с людьми, объединенными одними и теми же целями: Конвивиумы, сообщества Терра Мадре, единомышленники, друзья, семьи, организации. День Терра Мадре дает также возможность рассказать о каком-либо новом проекте или познакомиться с вкусным, чистым, честным продуктом территории. Даже ваше мероприятие будет небольшим и символическим, оно поможет

работе нашей ассоциации на местном уровне и станет важной частью нашей глобальной работе на пути к изменениям.

Вы можете зарегистрировать Ваше мероприятие на сайте Терра Мадре ([www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)) - на итальянском, английском, французском, немецком, испанском, португальском, японском и русском языках - или написав [tmday@slowfood.com](mailto:tmday@slowfood.com).

Каждое зарегистрированное мероприятие появится на карте на сайте, так что каждый сможет узнать о мероприятиях в рамках Дня Терра Мадре в своей стране.

Сайт также содержит набор инструментов, которые помогут вам организовать свое мероприятие: графические материалы для печати плакатов, баннеров, открыток, значков и маек, а также идеи по созданию и продвижению вашего мероприятия.

Нажмите здесь, чтобы посетить сайт Терра Мадре

## Проект месяца

### Президиа варенья из слив сорта слатко

*Поддержи проект храбрых женщин, которые борются за защиту собственной культуры и местных традиций*

**Босния и Герцеговина** – в боснийском языке слово слатко означает «сладкий», но это слово также используется для определения сливового варенья. Сегодня его все еще производят в различных регионах Боснии, Сербии и Хорватии, но традиция стремительно теряется.

В деревне Филиповичи (в окрестностях мусульманского анклава Горадзе), варенье из слив сорта слатко производится группой женщин, которая при помощи самых старых членов общества возобновила традиционный рецепт: для варенья отбираются сливы, которые растут на берегах реки Дрина, затем их варят на костре, вручную снимают кожицу и крючками достают косточки.

До появления Президиа варенья слатко производилось дома и не имело никакой экономической ценности для семей. Успех, достигнутый во время проведения Салона Вкуса в 2004 году, воодушевил производителей, которые решили объединиться в ассоциацию и собрать средства с целью воплотить в жизнь лабораторию по переработке и хранению продукта.

Начиная с 2005 года и по сегодняшний день продажи варенья слатко постоянно растут: ассоциация Эмина начала продавать на рынке Сараево (около двух розничных торговых сетей) и успешно справилась с экспортными поставками (Франция и Италия).

Успех продукта и последующий рост спроса выявили проблему снабжения исходным материалом (недостаточным и непостоянным) и продемонстрировали необходимость восстановления старых фруктовых садов. Цель на следующий год – разбить новый фруктовый сад площадью

полгектара, к которому будут добавлены еще три гектара старых фруктовых садов, обрезанных и оздоровленных благодаря помощи местного агронома. Кроме того, ассоциация Эмина организует передвижные обучающие курсы для того, чтобы вовлечь в проект новых производителей, расширяя тем самым общественную и экономическую значимость Президиа.

Кроме того, 25 и 26 сентября 2009 года Президиа открыл Конвивиум Слоу Фуд Горажде и при поддержке муниципалитета провел первый фестиваль вкуса для качественной продукции Боснии и Герцеговины в местечке Устикolina. В течение двух дней центральные улицы превратились в большую ярмарку, где мелкие производители страны смогли выставить и продать собственные продукты. Это был праздник в лучших балканских традициях - с едой прямо на улице и музыкой.

В фестивале также приняли участие и другие Президиа Слоу Фуд и продовольственные сообщества из Боснии, Хорватии и Македонии, вместе с делегациями производителей и поваров Слоу Фуд Венето, Фриули-Венеция-Джулия и Эмилия-Романья.

**Вы можете внести свой вклад в поддержку этого проекта на странице «Помочь проекту» на сайте Terra Madre**

<http://www.terramadre.info/pagine/fundraising/donate/welcome.lasso>

## С огорода на стол...

### Новые проекты Президиа на выставке Cheese

*Фонд Слоу Фуд для защиты биоразнообразия положил начало восьми новым Президиа, посвященным сыру*

**Италия** - Президиа сыров являются одной из самых важных групп среди проектов Фонда Слоу Фуд для защиты биоразнообразия (прежде всего из-за своего количества, а также общественной и культурной значимости).

На выставке Cheese целая улица исторического центра была посвящена именно этим проектам, также как несколько Лабораторий Вкуса и многие конференции, которые проводились в церкви святого Роха. К требованиям, выдвинутым этими проектами, относится охрана горных пастбищ, коренных пород, традиционных методов и мест производства, а также защита молочного производства на основе сырого молока...

Самым многочисленным сектором является итальянский (43 Президиа), но новые проекты были представлены также и из других европейских стран (Франция, Испания, Норвегия, Болгария).

Значительное внимание было уделено трансграничным Президиа, находящимся на границе между Италией и Францией (в рамках европейского проекта Промо Терруар).

Вашему вниманию предлагается краткое описание новых Президиа, которые приняли участие на выставке Cheese:

## **Болгария – Каракачанская порода овец**

Раньше каракачанская овца (которая берет свое название от древней этнической группы населявшей Балканы) была распространена по всей Болгарии: в начале двадцатого века поголовье насчитывало 500000 овец, в конце 50-х их количество было сокращено до 150000 и сегодня выжило только 400. Это небольшая овца с густой и длинной шерстью, цвет которой меняется с возрастом: сначала черный, затем коричневый и, наконец, почти серый. Из богатого жирами молока отличного качества получается вкусный белый сыр сирене (брынза) – похожий на фету рассольный сыр, а также неповторимый йогурт.

**Территория производства:** Влахи, горы Пирин, провинция Благоевград, на юго-западе Болгарии

## **Болгария - Сыр зеленый села Черни-Вит**

Традиционный овечий сыр сирене распространен на территории всего балканского региона, но в селе Черни-Вит его производству уделяют особое внимание. Часть сыра, производимого пастухами близи села Черни-Вит оставляют вызревать в подвале, в маленьких деревянных бочках. Контакт с деревом, медленное испарение рассола, а в особенности микроклимат узкой долины Черни-Вит способствуют развитию благородной плесени, которая превращает сирене в голубой сыр (или, скорее, «зеленый», как его здесь называют) и придает ему определенную пикантность.

**Территория производства:** село Черни-Вит, община Тетевен, район Ловеч, Балканский массив

## **Франция – сыр брусс из козьего молока породы Роув**

Этот свежий мягкий пресный сыр готовится из молока коз традиционной прованской породы Роув. Он получается при нагревании молока до 90° градусов и последующего охлаждения до 70° С с добавлением уксуса для свертывания. Вот уже несколько лет на полках магазинов можно найти промышленный сыр Брусс, приготовленный из коровьево молока. В связи с этим на территории производства сыра возникло небольшое движение в защиту приготовленных по оригинальным рецептам сыров из сырого молока коз породы Роув, выращенных на пастбищах.

**Территория производства:** департаменты Буш-дю-Рон, южный Воклюз и юго-западный Вар, Прованс-Альпы-Лазурный берег

## **Франция – сыры с высокогорных альпийских пастбищ провинции Беарн**

Каждый июнь около восьмидесяти пастухов с трех долин Беарн (Оссо, Аспе и Барету) уходят с отарами овец породы басков-бернез на обширные пастбища французской стороны западных Пиреней, расположенные на высоте между 900 и 2000 метрами. На три месяца они размещаются в

маленьких каменных хижинах и занимаются производим традиционного сыра тома из сырого молока, вес головок которого может превышать пять килограмм. Некоторые пастухи приводят на пастбище коров и делают сыр из "смешанного" молока, более деликатный, но все же мягкий и интенсивный. После созревания, которое длится по крайней мере за четыре месяца в сыром помещении, тома приобретает приятный оранжево-бежевый цвет, становится кремообразными и насыщенными, приобретая тонкий но стойкий растительный аромат молока, сухофруктов, грибов.

**Территория производства:** долины Оссо, Аспе и Барету (между 900 и 2000 метров), Департамент атлантических Пиреней, регион Аквитания

## **Норвегия – сыр пультост графств Хедмарк и Оппланд**

На протяжении сотен лет сыр пультост производили на территории всей Норвегии, в особенности в графствах Хедмарк и Оппланд, расположенных на юго-востоке страны. Традиционный для производства в горных пастушечьих домах сыр хранился в течении всей зимы. Метод его производства является одним из старейших в Норвегии: это, по сути, сыр из сырого кислотоферментированного обезжиренного коровьего молока, без добавления сычужной закваски. Кислое молоко нагревают до температуры от +45 ° до +65 ° С, затем подвешивают для стекания, разминают и оставляют ферментироваться. В конце приготовления добавляют семена тмина, который кроме аромата, помогает остановить процесс ферментации. Пультост можно употреблять в пищу свежим или зрелым в возрасте до одного года.

**Территория производства:** графства Хедмарк и Оппланд, юго-восточная Норвегия

## **Испания - овечий сыр каранской черномордой овцы**

Каранская черномордая овца распространена в Стране Басков и входит в программу восстановления местных пород. Это очень устойчивая порода, которая привыкла к жизни на зеленых, но недоступных пастбищах провинции Бильбао. Из ее сырого молока производят традиционные сыры малого размера. Створоженное молоко, сделанное с закваской из ягненка той же расы, вручную укладывается в формы и солится солью из Анана – продукта, котрый входит в каталог Ковчега вкуса. Сыр вызревает по крайней мере в течение двух месяцев, но классический выраженный вкус приобретается через четыре месяца вызревания.

**Территория производства:** Лас-Энкартасьонес, провинция Бискайя, Страна Басков

## **Швейцария - Масло из сырого молока**

Президиум был создан для защиты и повышения значимости очень редкого продукта: сливочного масла из сырого молока и самостоятельно выращенных кисломолочных культур. В Швейцарии одним из последних оставшихся производителей является Марк Айхер, который в своей

маленькой сыродельне Вестернхаузен (в прежгорье Альп возле Цюриха), производит немногим более 60 фунтов масла один или два раза в неделю. Айхер работает исключительно с органическим молоком: когда сливки скисают до нужного состояния (обычно от двух до четырех дней) он помещает его в миксер, откуда получает блоки масла, которое моет и затем формирует в брикеты.

**Территория производства:** Вестернхаузен, кантон Цюрих Оберланд

## **Швейцария - Традиционный эмментальский сыр**

В долине Эммы еще сохранилась традиция производства древнейшего швейцарского сыра эмментальского, известного во всем мире (его история восходит к тринадцатому веку). Эмментальский сыр Президиа производится из молока местных коров, которых никогда не кормят силосом. Технология производства сыра подразумевает использование закваски из сброживших продуктов, что требует большой мудрости сыродела. Наиболее важным является долгое созревания сыра: по крайней мере 12 месяцев в сыром подвале, где, благодаря постоянной обработке, сыр покрывается коричневой корочкой, что придает сыру более сильный и гармоничный вкус.

**Территория производства:** долина Эмма, кантон Берн

## **Швейцария – Сыр Вашеран фрибуржский из сырого молока**

Вашеран фрибуржский – это полутвердый и полуваренный сыр из коровьего молока, территория производства которого охватывает площадь франкоязычного кантона Фрайбург. На примерно 2500 тонн производимого в год сыра только 2% получают из сырого молока. Президиа был создан для повышения значимости сыра Вашеран из сырого молока (особенно произведенного на летних пастбищах) вызревавшего не менее трех месяцев. После 90 дней сыр максимально выражает свою специфику, особенно сладкие оттенки во рту, что происходит от техники промывки сырной массы.

**Территория производства:** кантон Фрайбург

## **Биоразнообразие молока**

### **От молока народа пеул...**

**Сенегал** – Недаром говорится, что у народа пеул «молочное родство с его животными». Ава Диалло, член сообщества скотоводов пеул из региона Лоуга в Сенегале, является членом нового Конвивиума Сухаали Сунну Гокс. Она занимается стадом, которое состоит из 80 голов крупного рогатого скота и производит молоко с 1973 года, именно тогда муж, который также является потомственным скотоводом, передал ей управление разведением животных. У народа пеул имеется особая связь с животными, поскольку они являются гарантом их продовольственной безопасности. Коровы являются центральным элементом этого народа.

Несмотря на то, что часто собственниками животных являются мужья или дети мужского пола, именно женщины занимаются молоком. Говорят, что представитель народа пеул, пробуя молоко на вкус, может распознать корову, от которой это молоко было получено. Ава описывает нам различные типы молока своего региона: «Здесь, в Сенегале, есть три типа молока. Первый тип получают от коров, которые пасутся на пастбищах лесной зоны (или зона Сахель дель Ферло), которая простирается от г. Луга до Сан-Луи. Второй тип молока получают от стад, которые пасутся в регионе Дакара. Третий тип получают от коров, которые пасутся на юго-востоке страны. Это молоко самым большим количеством жиров, поэтому при его переработке получается хороший продукт. Его же используют для производства масла». По словам все той же Авы, лучшим вкусом является вкус молока «стельной коровы, которая все еще кормит теленка. На языке народа пеул его называют Косам Мопи Диегоме - другими словами, это молоко, у которого имеется шесть пар ушей: два ушка от коровы, два от ее теленка и два от малыша, которого она ожидает. Такое молоко и сладкое, и масляное. Некоторые продукты питания также меняют вкус молока, особенно в период предшествующий урожаю, в так называемый период *судур*, когда скоту даются продукты из огорода, чтобы устранить недостаток травы. Сладкий перец и дыня, к примеру, наполняют молоко ароматом».

Благодаря Терра Мадре Ава и ее ассоциация научились активно рекламировать свои продукты. «Я посетила Салон Вкуса и увидела все эти продукты. На Терра Мадре я встретила новых партнеров и рассказала им о наших мероприятиях. Там мы многому научились».

Ава много работает с окружающими ее сообществами. Она довольна результатом, потому что скотоводы начинают организовывать молочные ярмарки и на региональном уровне. В начале августа прошла первая ярмарка в Тамбакунда, основная тема мероприятия звучала как: «местное молоко: игра и возможность».

**Ава Диалло, [awapoulo@yahoo.fr](mailto:awapoulo@yahoo.fr)**

**Здесь можно прочитать подробнее об исследовании этнолога [CEMAF \(Центра изучения африканского мира\)](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Le-lait-des-Peuls.pdf) Сада-Мамаду Ба <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Le-lait-des-Peuls.pdf>**

### **...и лосиного молока**

Хотя одомашнение копытных, таких как лось, встречается очень редко, русские и скандинавские животноводы могут похвастаться долгой традицией разведения лосей для получения молока. Свободолюбивое животное лось не выживает в хлеве и должен иметь возможность беспрепятственно перемещаться в привычной для него среде. Сегодня на территории всей Российской Федерации существуют только две фермы, которые производят лосиное молоко: лосиная ферма в Костромской области и хозяйство в Печоро-Илычском естественном заповеднике в республике Коми (независимая республика в составе Российской Федерации на территории Западных Урал). Взрослые животные проводят большую часть времени в лесу. Однако беременные лосихи всегда

приходят на ферму чтобы родить, а также для дойки в течение всего периода кормления, который длится три-пять месяцев.

Лосиха в сезон дает 300 - 500 литров молока, гораздо меньше чем корова. Компенсирует это малое количество отменное качество молока, в котором высокое содержание жиров (12-14 %), витаминов и микроэлементов, которые сохраняются даже при замораживании. Вкус молока лосихи менее сладкий, чем коровье.

### **... до верблюжьего молока**

Молоко верблюдицы является самой важной и полноценной пищей для кочевников Сахары, которые приучены в течении недель жить только на таком молоке. Этой древнейшей традицией гордятся также и постоянные сообщества, проживающие на этих территориях. Зригом называется утоляющий жажду напиток на основе забродившего молока, разбавленного водой, который предлагается повсеместно на территории Сахары и подается в калембасе - общем сосуде, изготовленном из тыквы, который передается по очереди всем трапезничающим.

Верблюжье молоко обладает превосходными пищевыми свойствами: это не только главный источник витамина С для миллионов людей, которые редко потребляют фрукты и зелень; по сравнению с коровьим молоком, в нем содержится более низкий процент холестерина и жира (в Мавритании, к примеру, уровень колеблется между 2,5 и 3,5 % в зависимости от сезона). К характеристикам такого молока относятся низкое содержание сахаров (лактозы) и высокое содержание минералов, само собой разумеется, это молоко не свертывается и является хорошо усвояемым продуктом.

Согласно Мохамед Оулд Тати, скотоводу, разводящему верблюдов, из сообщества Терра Мадре Мавритании, верблюжье молоко очень легкое, и даже способно излечить диабет. Мохамед, который хорошо знаком и с другой действительностью в Африке, утверждает, что «было время, когда в Снегале люди не имели привычки потреблять верблюжье молоко, потому что они думали, что это молоко было оставлено для марабу. Теперь же такое молоко пьют и ценят из-за его целебных свойств. Оно совсем не похоже на коровье или овечье молоко... я думаю, оно более сходно с материнским молоком».

## **Что-то меняется в Бельгии**

### *Национальная неделя Слоу Фуд в Бельгии*

Вдохновленные мероприятием «Goûter» в Брюсселе, организованным в 2008 году Конвивиумом Кариколь, десять бельгийских Конвивиумов представили многочисленные инициативы по случаю недели Слоу Фуд с 20 по 27 сентября 2009 года. Мероприятия адресованы самой широкой публике и прошли по всей Бельгии, от равнин Анверса до региона Намур, от Херве до Валония Пиккарда, конечно же, не забыв при этом сам Брюссель. Внимание бельгийской публики направлено на открытие

биоразнообразия, производителей и местных приправ, новых и старых рецептов, а также на виртуозный подход к питанию.

Конвивиум Кариколь Брюсселя привлек, помимо других, и двух поваров Терра Мадре. Во время проведения мероприятия 25 брюссельских привокзальных ресторанов взяли на себя обязательство создать меню Слоу Фуд на основе «вкусных, чистых, честных» продуктов. В парках, фруктовых садах и городских огородах были организованы аперитивы. Прошли также курсы биосадоводства с целью научить людей выращивать растения на собственных балконах и создавать маленькие частные огородики. Кроме того, были предусмотрены конференции, посвященные устойчивому общественному питанию и мероприятия, направленные на открытие брюссельского меда и освещающие будущее городского пчеловодства. Грандиозный пикник, посвященный закрытию мероприятия, состоялся в парке, куда каждый принес блюдо или напиток, которым можно было поделиться... Одновременно с этим, Слоу Фуд Дийле организовал велосипедную прогулку в честь открытия местных фламандских продуктов. Самый молодой Конвивиум Намура Ле Пти Грис провел серию мероприятий, начиная с открытия диких растений и заканчивая организацией мелкого рынка, где будут предлагаться местные продукты. В Паис де Льежде некоторые придорожные рестораны под руководством местного Конвивиума предложили меню Слоу Фуд в честь местного биоразнообразия, организовали Лаборатории Вкуса, а также посещения огородов и фруктовых садов. Слоу Фуд Зеленые долины организовал фермерский рынок. В Силли при сотрудничестве с городами Энгийен и Ленс состоялись многочисленные мероприятия, такие как ужин-конференция с традиционными рецептами на основе местных сезонных продуктов, а также активное продвижение местного продукта в меню школьных столовых, каждый день нового. Слоу Фуд Влаандерен в эти дни участвовал в выставке Cheese с презентацией сыров и пива из Бельгии.

## Голоса Терра Мадре

### Молоко вслепую

*Джеймс Дореи - работник молочной промышленности и член организации Слоу Фуд Перта. Его описание дегустации молока дает нам представление о том, какими сложными и разнообразными являются характеристики этого продукта, точно так же, как если бы речь шла о вине. Аромат и вкус могут дать нам указания на то, что коровы едят и на то, каким образом было обработано молоко.*

Зимние дожди прошли и стоял теплый солнечный день, когда я вошел в павильон Слоу Фуд Перт, на фестиваль трюфелей в Мундаринге. Приятный аромат мульчирования и влажного гумуса щекотал мои ноздри. Я был представлен своим товарищам, участникам круглого стола - Даран Томпсон из молочного хозяйства «Долина Авон», повару и писательнице,

специализирующейся в сфере гастрономии Софи Цалокар, Джилу Джеймс, эксперту по оливковому маслу, Энтони Джорджефф, издателю журнала «Spice» и Мэту О`Донагью из «Abstract Gourmet» – и без дальнейших задержек усажен перед шестью образцами молока.

Дегустация молока может показаться немного странной по сравнению, например, с дегустацией вина. Человек большей частью состоит из воды, поэтому я считаю, что нам легче отличать тонкие оттенки аромата и вкуса водных растворов, чем жиров.

Аромат и консистенция молока оцениваются способом, который очень похож на способ оценки вина, придавая особое значение послевкусию. Поскольку молоко в основном представляет собой эмульсию, состоящую из воды, протеинов, сахара и жиров, мы должны обратить особое внимание на то, чтобы оно не «заливало» наши вкусовые сосочки. Для получения объективной оценки необходимо выплевывать пробуемое молоко, и хотя этот жест мало привлекателен, он практически неизбежен.

Обонятельный анализ немного более сложен. Как работник молочной промышленности, я обычно просовываю голову в отверстие резервуара с сырым молоком и вдыхаю полными легкими концентрированные пары тысяч литров свеженароденного молока. Этого мне хватает для того, чтобы получить достаточно полное представление о том, на какой стадии находится лактация животных, о том, что они ели на завтрак, и есть ли у них мастит. С упакованными продуктами мы не можем позволить себе эту роскошь, поэтому мне пришлось потратить некоторое время на то, чтобы согреть образцы руками прежде, чем получить некоторое представление о их запахе.

Само собой разумеется, что дегустация проходила в слепую – это единственный способ получить уверенность в том, что предвзятость не побудит нас придать молоку не свойственные ему характеристики. Я воспользовался довольно неформальной схемой оценки, включающую в себя 30 баллов, из которых 10 было предназначено для аромата, 10 для вкуса и 10 для консистенции. Все предложенные образцы были из цельного молока.

Первый образец был родом с маслозавода «Margaret River». Он обладал превосходным вкусовым профилем, хорошей консистенцией и большим содержанием жиров: 23 балла.

За ним последовало цельное молоко из «Bannister Downs»: кроме приятной «ореховой» свежести, в его аромате присутствовал травяной аромат: не такой, чтобы являться по моему мнению недостатком, особенно в то время, когда много скотоводов используют зимний корм. Консистенция была превосходной, с хорошо интегрированным содержанием жиров. 24,5 баллов.

Третий образец был доставлен из сыроварни «Ravenhill». Это было неожиданным сюрпризом: молоко превосходного качества было

«обожжено» пастеризацией. Чуть позже я почувствовал нечто такое, что можно описать как «молоко, которое я пил еще в детстве». Кроме того, рот после пробы этого молока оставался жирным из-за большого содержания жиров: 19 баллов.

Образец номер четыре явил собой удивительно низкое качество от «Harvey Fresh». Создалось впечатление, что молоко было подвергнуто гиперобработке в процессе сепарации или пастеризации, или, вполне возможно, оно было просто разбавлено водой: молоко было жирным и безвкусным. Принимая во внимание обычно высокие стандарты этого производителя, я могу только надеяться на то, что речь шла о дефектном образце.

Образец под номером пять был анонимным продуктом, полностью гомогенизированным, выпущенным на рынок под знаком «Coles». Никакого сюрприза здесь не предполагалось: молоко, про которое я не могу сказать ни плохо, ни хорошо. Аромат практически отсутствовал: 15 баллов.

Последний образец был опять-таки анонимным продуктом, но немного более высокого качества, выпущенный на рынок под маркой «Browne». У меня нет причин думать, что исходное молоко очень отличалось от предыдущего образца, но «Peter and Browne» должны были попытаться сохранить немного больше изначального вкуса и аромата в конечном продукте: 17 баллов.

Эта дегустация явилась очень поучительной и отличалась от других: из-за типологии продукта (дегустация молока, несомненно, является редкостью) и из-за того, что все смогли дать собственную оценку, не находясь под влиянием этикеток.

## Гастрономические традиции:

### **Йогурт с золой, подаваемый в тыквах...**

*Из Кении, сообщество пастухов и земледельцев*

Перед нами пастухи и земледельцы: высокие, худые, с тонкими лицами и большими черными глазами. Когда в их сообществе появляется гость, они танцуют и пьют все вместе, одевая традиционные костюмы, с яркими ожерельями из желтых и красных жемчужин, раковин и белых перьев, бубенчиков и козьих рогов, привязанных к икрам. Имя сообществу было дано от названия реки, которая пересекает деревню, состоящую из круглых шалашей, вылепленных из грязи и соломы – Терцой, что означает белое перо, их традиционное украшение.

Из молока местных коров (скрещивание местных пород и зебу) и коз они

производят свежее молоко, масло и особенный йогурт с пеплом. Для того, чтобы получить йогурт, молоко наливают в пустую, длинную и узкую тыкву и оставляют его по крайней мере на три дня. Потом они сливают сыворотку, закрывают контейнер и регулярно трясут оставшееся содержимое. Когда йогурт готов, они добавляют золу, получаемую из местного дерева, которое обладает дезинфицирующим эффектом, улучшает вкус (придавая ему ароматную нотку) и придает йогурту характерный светло-серый цвет.

Четыре представителя этого сообщества – будущего проекта Президиа Слоу Фуд – находились в Италии в период с 13 по 21 сентября: они посетили различные итальянские хозяйства, которые занимаются производством йогурта и сыра и приняли участие в выставке Cheese, рассказывая о своей тысячелетней культуре.

**Территория производства:** Западный Покот (западная Кения)

**Координаторы сообщества:**

Джейн Каранья, Тел. +254715639223 Jane\_karanja2001@yahoo.com

Питер Намьянья, Тел. +254711219873 Penami78@yahoo.com

## Читать далее

### Маленькая молекула

Молекула лактозы, которая позволяет человеческому организму поглощать кальций, может адсорбироваться стенками кишечника только если предварительно была расщеплена ферментом лактаза.

Этот фермент не несет других функций и становится ненужным организму после отнятия от груди. Исключение составляет человек, который способен переваривать молоко и во взрослом возрасте. Но это является результатом длительной адаптации, и даже сегодня, распространяется не на всех. Это явление было обнаружено специалистами по питанию в шестидесятые годы, когда они поняли, что в то время как представители народов с давними традициями скотоводства (в основном американцы и европейцы) выпивали по литру молока в день, жители других стран жаловались, что им от молока плохо. В действительности, способность переваривать молоко во взрослом возрасте является исключением, и 65% населения земного шара нетолерантны к молоку. Хороший уровень толерантности регистрируются только среди жителей северной Европы и европидным населением Северной Америки (90%) и среди кочевых животноводов Африки (80%). В Африке среди людей, которые не занимаются животноводством, нетолерантность равна 90% (которое достигает почти 100% среди племен игбо и йоруба в Нигерии).

Источник: Джон Ридер, *Африки. Биография Континента*, 2001, Мондадори

## Из любого молока можно сделать сыр?

Молоко имеет огромное влияние на развитие человечества, обеспечивая его недорогим, здоровым и питательным продуктом питания. Но у этого продукта был и остается один большой недостаток: тенденция к порче. Освоив процесс переработки молока в сыр, человечество разработало очень эффективным и приятным метод его сохранения.

**Но можно ли получить сыр из молока любого млекопитающего?**

**Нет:** например, не представляется возможным получить сыр из материнского молока, из молока свиней, лошадей и т.д.

Для производства сыра молоко должно содержать достаточное количество казеина, определенного типа белка. Казеины, работа которых усиливается закваской или сильным увеличением кислотности, приносят с собой много других веществ, присутствующих в молоке, в особенности жир: вот как получается створоженная масса, основа всех возможных сыров. На основе столетнего опыта люди научились для производства сыра использовать молоко овец, коз, коров и буйволов - с большим содержанием казеина по отношению к общему объему. Сумчатые, например, дают молоко с большим содержанием жира и казеина в абсолютном выражении, однако количество его так мало, что не может использоваться в сыроделии. А лошади дают достаточное количество молока с низким содержанием казеина, так что молоко используется для производства кисломолочных напитков, весьма распространенные в степях Азии.

## Румыния – Если мелкомасштабные производители исчезнут

*Возможные последствия вступления в Европу*

Присоединение Румынии к Европейскому Союзу было тем событием, которое страстно желали, на которое надеялись и о котором мечтали, однако с 1 января 2007 года жизнь не улучшилась для 20 миллионов жителей этой страны. В частности, приравнивание к действующим европейским нормам стало обязательным переходом для того, чтобы производить и законно продавать как на национальном уровне, так и на большом рынке расширившейся европейской семьи, могло бы вынудить мелких производителей изменить традиционные приемы, полностью искажая конечный продукт.

Пастухи, которые в течение лета несут ответственность за производство сыра, не являясь при этом собственниками скота и производители Президиа сыра Бурдуф объясняют нам, что же все-таки происходит.

Правительство Бухареста решило принять европейскую норму, подчиняясь

модели промышленного производства и не предусматривая никаких отступлений и исключений, таким образом, не оставив места ни для мелкого, ни для чего-то иного. Об этом не было объявлено публично: было принято решение оставить один год в качестве исключения из правил, согласно которым все производители и производственные системы будут вынуждены соблюдать европейские законы и правила. Тот же, кто нарушит правила, будет выброшен за пределы рынка, поскольку он сможет продавать исключительно на местном уровне (или в радиусе 30 километров). Это положение применяется также к ярмаркам и мероприятиям, а в случае нарушений предусмотрены тяжелые экономические санкции, которые несомненно ударят по маленьким производствам семейного типа.

Причины для занятия этой позиции довольно многочисленны: с одной стороны, страх введения санкций Брюсселем, с другой - применение гипер-гигиенического подхода: конечно же, это более быстрое решение по сравнению с путем диалога с производителями.

И все же организация Слоу Фуд за защиту биоразнообразия выбирает для себя именно этот путь, осуществляя совместно с производителями Президиа сыра Бурдуф работу, направленную как на традиционные методы производства, так и на структурное уравнивание и обеспечение оборудованием, необходимым для того, чтобы гарантировать производство, безопасное с точки зрения санитарных норм, но в то же время соответствующее традициям и обладающее высоким качеством.

## Книги и фильмы

### **«Сыры между небом и землей»**

Эта книга, помимо эмоциональных изображений и личных портретов пастухов, содержит информацию, которая заставляет задуматься, как хрупки великолепные ландшафты привязанные к производству сыра.

Авторы: Гилберт Далла Роза (текст) и Доминик Жюльен (фотографии)

Язык: французский

Издательство: Gypaete

Получить дополнительную информацию или приобрести книгу можно здесь: <http://www.gypaete.com/fromage.htm>

### **«Формы молока. Руководство по изучению сыров»**

Это руководство по образованию вкуса рассчитано на потребителей, которые хотят углубить свое понимание одного из самых богатых, разнообразных и интересных секторов производства продуктов питания: мира сыров

Авторы: Армандо Гамбера, Энрико Сурра

Язык: итальянский

Издательство: Slow Food Editore, 2003

Получить дополнительную информацию или приобрести книгу можно здесь: <http://www.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=EA01FL01>

### **«Сыры. Подлинная история, даже две»**

Это первый том из серии «Как питаться лучше», родившейся как идея предложить молодой аудитории вопросы Слоу Фуд, в частности рассказать об удовольствии от знакомства и потребления определенных продуктов питания: сыр, шоколад, хлеб, овощи, мед ...

Авторы: Чинция Гильяно, Марко Томатис

Получить дополнительную информацию или приобрести книгу можно здесь: <http://www.slowfood.it/editore/ita/dettagli.lasso?cod=9788884991713>

### **Фильм Фонда Слоу Фуд: три проекта Президиа на экране**

«Манрике и путешествие кофе», «Ольга - паприка и кучерявый поросенок», «Битто - древний сыр» - три документальных фильма, снятые в 2006 году о проектах Фонда Слоу Фуд.

Режиссер: Аннамария Галлоне

Получить дополнительную информацию или приобрести диск можно здесь: [http://www.slowfood.it/store\\_it/pagine/dettagli.lasso?cod=DVDFOND](http://www.slowfood.it/store_it/pagine/dettagli.lasso?cod=DVDFOND)

### **Link TV, телевидение без границ**

Этот мультимедийный сайт предлагает вниманию посетителей программы по вопросам устойчивости, большой раздел сайта посвящен продуктам питания.

Получить дополнительную информацию можно здесь: <http://www.linktv.org/food>