



Пресс – выпуск

«Блэкаут». Крымская история сыроварения

Республика Крым – удивительное место, со своей необъятной историей. Каждый район полуострова славится определенной сельскохозяйственной деятельностью.

Так, одними из участников сельскохозяйственной микропереписи 2021 года стала семья, живущая в Белогорском районе Крыма, которая занимается производством сыра. На личном содержании у них несколько коров и коз. Наталья Зайцева, хозяйка подворья, имеет увлекательное хобби – сыроварение, которое переросло в успешный бизнес.

Наталья совершенствует старые рецепты элитных сыров с плесенью и создает новые авторские. В ассортименте из элитных сыров можно повстречать: кроттен, рокфор, бри, камамбер, группа чеддер, качоковалло, карбанзолла, кам блю, эдам и другие. Но самое интересное, это авторский сыр с историей – «блэкаут». Это чёрный сыр, окрашенный натуральным красителем – активированным углем. Идея о создании сыра пришла во время Крымского блэкаута. Этим названием, Наталья, хотела показать, что эта драматическая ситуация не напугала крымчан, а сподвигла на новые идеи и цели.

Также есть и другие авторские сорта сыра, такие как «пьяная коза», выдержанный в красном вине, в серии «крымчанин» — сыры с лавандой, чёрным кунжутом и луком, шпинатом и крапивой, пажитником, с вялеными томатами.

К сведению, в Республике Крым за 2021 год было произведено около 2 тыс. тонн сыра, что на 23% больше, чем за 2020 год.

Более подробную и развернутую информацию о количестве личных подсобных хозяйств, содержащих сельскохозяйственных дающих молоко, а также в каких районах распространено производство молочной продукции станет известно из окончательных итогов сельскохозяйственной микропереписи, которые будут опубликованы на официальных сайтах Росстата и Крымстата в конце 2022 года.

Ссылка на источник информации обязательна. (<https://crimea.gks.ru/folder/26043>)

Отдел статистики сельского хозяйства и окружающей природной среды

Тел: 27-21-70