

# Обучающая поездка: Практика сыроделия в Чехии

3 -8 июля 2017 года  
(сокращенная программа 3-5 июля)

Погружение в волшебный мир сыроделия от пастбища до готового продукта в магазине. Путешествие в Чехию объединит практическое обучение сыроделию и посещение частных сыроварен, семейных ферм, содержащих молочных животных.



## Эта поездка для всех, кто желает

- Познавать основные принципы изготовления мягких, полумягких, полутвердых, и твердых сыров
- Научиться готовить ещё больше сыров у известнейшего в Чехии мастера на практике
- Понять микробиологию процесса сыроварения
- Получить знания для изобретения собственных уникальных рецептов
- Прodeгустировать разнообразные сыры и узнать об их особенностях в уникальном магазине швейцарских сыров близ Праги
- Изучить опыт реализации сыров
- Посетить несколько семейных ферм, содержащих коз и коров, в том числе с автоматической дойкой. Увидеть, с каким стадом может справиться семья своими силами
- Разобраться, как улучшить уход за животными, чтобы получать качественный продукт
- Отработать дополнительные сыры на семейной ферме Натальи Гусаковой.
- Узнать о множестве хитростей, упрощающих крестьянскую жизнь. Посмотреть, как организовано свободное содержание животных и птицы, их взаимовыгодное сосуществование.
- Изучить элементы пермакультурного ландшафта, принесших неоспоримую пользу для хозяев.
- Приготовить натуральную лечебную мазь, эффективно помогающую как животным, так и людям
- Насладиться домашней едой из собственных продуктов

*Приглашаем с нами, как практикующих сыроделов, так и новичков, а также всех, кто любит сыры!*

## ПРОГРАММА

### 2 июля

Участники приезжают самостоятельно в г. Прага.

### День первый, 3 июля

**7.00** Выезд из г. Прага в сторону городка Ческе Будеёвицы. Сбор на центральном ж/д вокзале.

- **Посещение сырного магазина на окраине Праги**

Хозяйка этого удивительного магазина - швейцарка Барбара Джон (Barbara John). Барбара расскажет об ассортименте прилавка, который составляет около 100 разновидностей сыров, опишет наиболее интересные и проведет дегустацию этих изысканных сыров для нас.

- **Обед** по дороге
- **Посещение козьей фермы ЭКО КОЗА**

На ферме содержится 100 коз, обрабатывается около 400 литров молока в день. Сырную продукцию этой фермы можно встретить практически во всех магазинах экологической еды в Чехии. Мы посмотрим, как содержатся козы. изучим сыродельню, узнаем, как организовано хозяйство, за счет чего удалось достичь такого результата.

- **Приезд в г. Пацов, расселение в гостинице**

### День второй, 4 июля

**9.00 – 18.00 Практический курс изготовления сыров в г. Пацов**

Обучение у пана Рииса – самого известного в Чехии преподавателя курсов сыроделия. К пану Риису приезжают из Чехии и других европейских стран как фермеры, так и владельцы магазинов, продающих сыры, а также все желающие научиться готовить сыры.



Вы научитесь готовить следующие сыры:

- **Грюйер (Gruyere), Франция, твердый сыр**
- **Брин д'Амур (Brin d'Amour), Франция, полумягкий сыр с травами**
- **Гауда (Gouda), Голландия, твердый сыр**
- **Сэн Нектер (Saint Nectaire), Франция, невареный прессованный сыр**
- **сыр по выбору участников (принимаются заявки на наименование пятого сыра)**

**Во время приготовления сыров вы узнаете:**

- как выбирать молочную породу животного, пригодного для сыроделия
- о молоке, культурах (заквасках), об этике сыродела
- классификация сыров, отличия при производстве
- приготовление разных видов сыров, последовательность в рецептуре при выборе любого вида сыра
- хитрости просаливания, прессования, ухаживания и хранения, копчения сыров; покрытие воском, бандаж и натуральная корочка
- как приспособить производство к данному выбранному сыру или, наоборот, какой сыр я смогу готовить в моих условиях при минимальных вложениях



### **День третий, 5 июля**

**9.00- 14.00** Продолжения курса изготовления сыров

**14.00** Закупка в магазине **ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ** (культуры, формы, дренажные ткани, прессы, подложки для сыра, термометры и т.д.)

**16.0 - 17.00** **Отъезд участников сокращенной программы в Прагу**

**16.00-17.00** **Отъезд основной группы в село Сопотнице**

Ужин в домашнем ресторане по дороге

**19.00 -20.00** **Прибытие в район с. Сопотнице, расселение в гостинице**

### **День пятый и шестой, 6-7 июля**

**8.00** завтрак в гостинице

**9.00** Прибытие на семейную ферму Натальи Гусаковой



**Сыроделие по-домашнему. Готовим 3 сыра:**

- ✓ азиаго прессато
- ✓ сыр по выбору участников
- ✓ сыр по выбору участников

**Ждем предложений по выбору ещё одного сыра для его отработки в хозяйстве Натальи!**

Экскурсия по ферме Натальи Гусаковой, на которой содержатся коровы, козы, осел, утки, гуси, куры, индюки, кролики, пчелы.

Устройство подвала для созревания сыров и строящейся сыроварни, условия для дойки. О вольном содержании животных, электрические и деревянные изгороди, о породе коров и коз. О возможностях других животных и их взаимодействии. Самоочищающаяся канализация. Возможности использования территории на примере данного ландшафта.

*Обедаем и ужинаем у Натальи.*

## День седьмой, 8 июля

### Экскурсии по фермам

- Козья ферма - NA RYCHTĚ ,
  - Коровья молочная ферма (робот с автоматической дойкой коров - механическое обслуживание), семейная ферма КОВАЖОВ ДВОР
    - Вечером посадка участников в г. Ческа Требова на электричку до г. Прага
- Участники самостоятельно добираются домой из г. Прага**

---

### Стоимость тура: 920 евро.

Предоплата вносится в 2 этапа:

- в размере 500 евро до 28 мая

- в размере 420 евро 3 июля в г. Прага

### Стоимость сокращенной программы: 520 евро

**без стоимости обратного проезда до г. Прага**

Предоплата в полном размере до 28 мая

При более позднем внесении предоплаты мы не можем гарантировать совместное проживание в запланированных нами гостиницах.

### В стоимость входит:

- ✓ Экскурсии на фермы и дегустация в сырном магазине
- ✓ Курс сыроделия и выпечки хлеба у пана Рииса
- ✓ Курс сыроделия на ферме у Натальи, экскурсия по ферме, обед и ужин
- ✓ Перевод на русский язык
- ✓ Транспортные услуги – г. Прага- ферма - г. Пацов - г. Сопотнице – фермы - г. Ческа Требова

**Визу** участники получают самостоятельно по брони гостиницы, которую мы предоставим.

Для всех желающих при своевременном внесении предоплаты мы будем координировать бронирование гостиницы в г. Прага.

Вся информация также здесь: <https://www.syrdoma.com/--->

Для регистрации присылайте запрос на адрес эл. почты: [syrdomaru@gmail.com](mailto:syrdomaru@gmail.com) с пометкой «ЧЕХИЯ» или зайдите в раздел «Контакт» на нашем сайте [http://www.syrdoma.com/#!/visit\\_us/cl41](http://www.syrdoma.com/#!/visit_us/cl41)

По всем вопросам обращайтесь к Юлии Лосиковой: тел. +7 967 095 11 96, +7 910 408 08 50

---

Ниже указано, что нужно оплатить участникам полной программы самостоятельно, и сколько примерно это стоит. В расчете принята стоимость места в номере на двоих в гостинице. Цены средние, ориентировочные, будут зависеть от ваших предпочтений.

	евро	кол-во дней/приемов пищи	сумма, евро
Виза			35
Билет на самолет			200
Ужин + завтрак в Праге 02-03.07	25	1	25
Гостиница Прага 02.07	40	1	40
Гостиница Пацов 03-04.07	25	2	50
Гостиница Сопотнице 05-07.07	20	3	60
Питание до г. Пацов	30	1	30
Питание г. Пацов:			
завтрак	5	2	10
обед	15	2	30
ужин	15	2	30
Завтраки Сопотнице	7	3	21
<b>Сумма:</b>			<b>531</b>