

Как вы думаете, чем вологодское масло, один из немногих российских продовольственных брендов, отличается от всех других? Вкусом? Цветом? Консистенцией? Отличается по всем этим параметрам. Но, его основное преимущество – естественность. Отсутствие всяческих консервантов и наполнителей. Поэтому, как и другие натуральные молочные продукты, при плюсовой температуре оно хранится максимум двое-трое суток.



Вкус у вологодского масла действительно отличный. Особенно если оно изготовлено прямо на твоих глазах. И даже с твоим же участием. Как это делается? Довольно просто. И в этом легко убедиться, отправившись в одну из деревень Вологодской области, в которых туристам наглядно демонстрируют весь процесс производства натурпродукта. Например, в Семенково неподалеку от Вологды. Но для начала – маленький ликбез.

Историю появления вологодского масла крепко увязывают с именем Николая Верещагина – старшего брата известного русского художника. После окончания Морского кадетского корпуса он хозяйствовал в родовом имении в Череповецком уезде (тогда еще Новгородской губернии), и немало удивлялся тому, что, несмотря на высокий уровень скотоводства, в России практически не занимаются сыроварением и производством масла. Взяв взаймы у брата 2 тыс. рублей, Николай Верещагин отправился на учебу в Швейцарию, где активно интересовался и тем, и другим. А в 1870 году на Всемирной выставке по молочному хозяйству в Париже его внимание привлекло масло, обладавшее ярко выраженным вкусом и ароматом, сходным с ореховым. Тогда он

и решил получить что-то подобное на Севере России. И сделал: в 1872 году он организовал в Вологодской губернии первые маслодельные артели, а уже через 3 года из Вологды было отправлено на экспорт тысяча бочек оригинального сливочного масла, которое сам Николай Верещагин именовал «парижским».

Что нужно для получения хорошего вологодского масла? Качественные сливки. Да не любые, а из молока коров, пасшихся на заливных шекснинских лугах. Именно за счет уникального состава молока, «приготовленного» буренками после съедания кипрея, зверобоя и сотен других полезных трав, и получается настоящее местное масло. А дальше все просто. Заливаем около 5 литров сливок в ручную маслобойку, 20-30 минут потеем, крутя в среднем темпе ее ручку, и получаем до 1,5 кг уникального продукта. Свежего. Желтого, как солнце. И такого вкусного, что банальный кусочек черного хлеба, по которому распласталось вологодское масло, кажется верхом кулинарного искусства. А какие приятные ощущения испытываешь, когда в барабане маслобойки со временем оно начинает гулко перекачиваться!





Каша, вкус Владимира Сортановаркий солнечный день...