

# Отзывы о книгах!

Attivo/a 2 ore ta

07:45

Юля, доброе утро!  
Посмотрела для новичков... - супер!!! мне очень понравилось... четко, ясно, доступно, последовательно\логично ... инфа заходит в голову как по маслу... РЕСПЕКТ!!!

понравилась защита файлов... вообще супер!!!



**Maksim Makharadze**

13 minuti • 🌐

Уважаемые согруппники, особенно те, кто только собирается научиться варить свой собственный сыр, можно много и долго пытаться спрашивать в группе про азы сыроварения. А можно не тратить драгоценное время и заказать книгу создательницы всеми нами любимой группы Юлии Лосенковой. Поверьте, у вас впереди еще миллионы вопросов и нюансов. А азы лучше всего получить кучно и сразу.

Oggi 5:37 PM

ieri alle 00:54 • 🌐

Купила..обе две... познакомилась с первой книгой... эх, время время... 😊 друзья, рекомендую... первая книга для начинающих - отлично...доступно, последовательно... информация укладывается просто сама...

наверняка возникает вопрос: ты же сама варила сыры...варила...давно не варила... многое забылось...нужно будет время вспоминать... а в книге очень хорошо структурирована информация... такое ощущение, что и не было перерыва... настолько легко и полноценно легла инфа, подняв в памяти знакомое... и приятный бонус...в книге для новичков нашла и незнакомые до селе для меня моменты... очень довольна

Добрый вечер,Юля.  
Спасибо огромное!!!  
Книги очень хорошие.  
Так,как я совсем новичок в сыроделии,много полезной информации.  
Делаю только козьи сыры,очень вкусненько получается,моим домашним очень нравятся. Спасибо вам.



# Отзывы о книгах!

Очень рекомендую для начинающих книгу **Julia Losenkova**. Я подглядываю в нее каждый раз, когда берусь готовить примосале, стракино и т.д. Рецепты проверила все как по часам. Для старта само то.

37 m **Mi piace** Rispondi

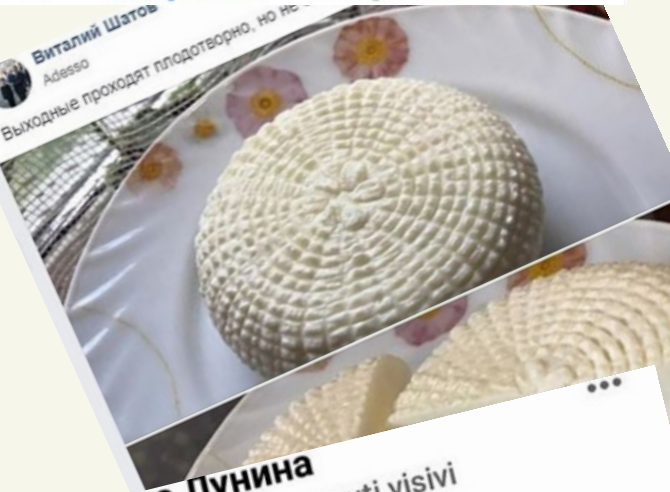


**Людмила Назарова**  
**Julia Losenkova** по  
Вашему рецепту



43 m **Mi piace** Rispondi

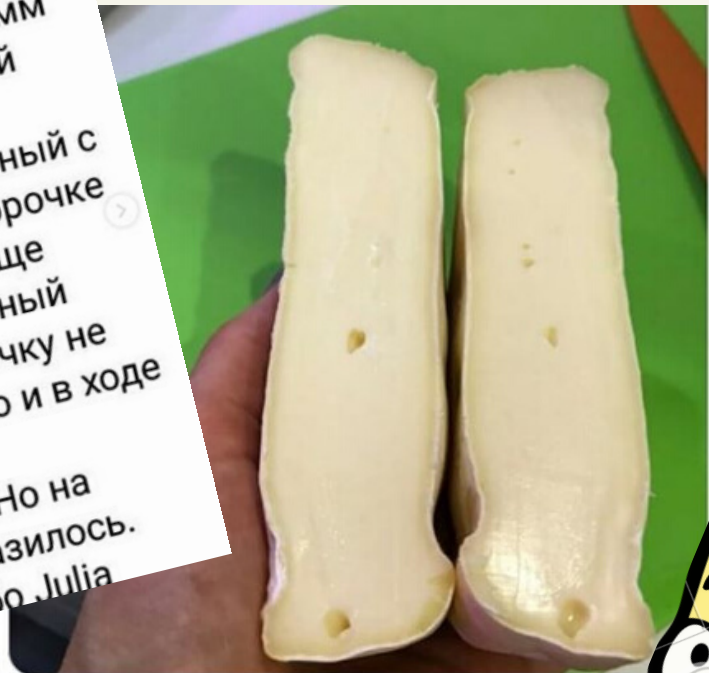
**Виталий Шатов**  
Adesso  
Выходные проходят плодотворно, но не



**Татьяна Лунина**

🗨 Crea spesso contenuti visivi interessanti • Adesso • 🌐

Дорогие друзья, вот мой первый Томм по рецепту **Julia Losenkova**, который прилагался к книге. Ну что я хочу сказать. Я счастлива. Вкус сливочный с маленькой кислинкой, ближе к корочке аромат немного грибной. А вообще очень похож на вкусный плавленый сыр))) За слишком чистую корочку не ругайте))) Гео добавляла Меито и в ходе созревания рост плесени не понравился, поэтому смыли. Но на вкусе сыра это никак не отразилось. Еще раз хочу сказать спасибо **Julia**



🤍 Tocca due volte per mettere "Mi piace"

Спасибо большое! Сыр, очень вкусный получился. 🍌



# Отзывы о книгах!



# Отзывы о книгах!

## Вкусно и дома!!

Adesso • 🌐

Вот такой у меня получился Брюност благодаря книге Секрет сыра.  
1 с Маскарпоне  
2 с добавлением сливок и чуть, чуть сахара.  
Сказать что это вкусно, значит нечего не сказать.  
Большое спасибо за книгу!



@MY\_CHEESE\_BOOK #КНИГА\_О\_СЫРЕ

1 ❤️ Секреты Сыра 9:23 • 🌐

Мягкий томм. Вдохновлялся рецептом Юлии 😊 Зреет только месяц. Думаю попробовать в 3-4.

Рецепт в дополнении к книге



@MY\_CHEESE\_BOOK #КНИГА\_О\_СЫРЕ

Mi piace Commenta Condividi

Лилия Никитина e altre 74 persone

@MY\_CHEESE\_BOOK #КНИГА\_О\_СЫРЕ



Я сейчас качотту только по Юлиному рецепту и делаю. Для меня-это самый лучший.

Mi piace Rispondi - 2 a

В надежных руках! #КНИГА\_О\_СЫРЕ

napimilk2019 КП "соколиная гора"



@cheesebook.online



# Отзывы о книгах!



Yulia Vaganov Gabai

Julia Losenkova ура! 🙌🙌

🙌 Обязательно куплю!  
Не для рекламы, а чтобы многие поняли, что твои книги очень доступно и толково объясняют очень сложные процессы.  
Люди, если хотите делать настоящий сыр, можете смело покупать Юлины книги. Они стоят не так дорого, но они дорогого стоят. Простите за каламбур 😊

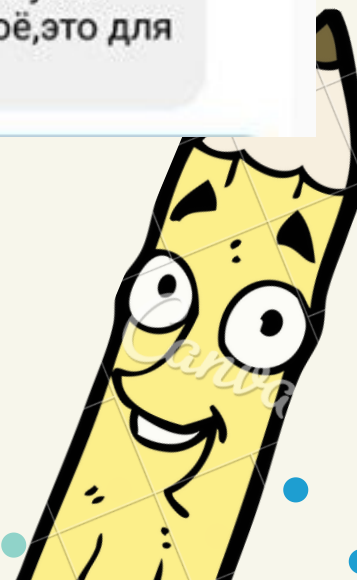


Azaliy

Attivo/a ora



Спасибо за книгу.  
Признаюсь честно - это первая книга о производстве сыра, которая вызвала у меня интерес и не отпускала. Увлекла. Часть просмотрел, часть уже прочитал - это моё, это для меня.



# Отзывы о книгах!



**Alyona Alyona**

**Julia Losenkova** Юля, добралась до книги, читаю. Спасибо!! Систематизированная подача материала в простой понятной форме: часто задаваемые вопросы и ответы на них, с практической точки зрения. Четко, конкретно, по существу. Отличная книга 🙌🙌  
Рекомендую!

21 m **Mi piace** Rispondi



Спасибо  
Наслаждаюсь Вашей  
книгой  
Всё поучительно и  
интересно ❤️

Юля Вам респект и уважуха, халуми по Вашему рецепту гораздо вкуснее, а варил я его не раз, и теперь обязательно пастеризую и (остальные секреты прочитают в книге)



Risposte



**Лариса Сторожук**

Томм шикарен! Делаю его регулярно, клиенты его очень любят! Спасибо Юля за рецепт

1 h **Mi piace** Rispondi

Прочитал с интересом вашу книгу. Очень она понравилась, подойдёт для начинающих сыроваров. Вы большая умница, не бросайте это дело.

