

Yoğurdun Tarihi

Ali ÖZDEN

Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi, Gastroenteroloji Bilim Dalı, Ankara

Gezici toplumların M.Ö. 12.000-11.000'lerde avcılık ve toplayıcılıktan yavaş yavaş yerleşik düzene geçtiği tahmin edilmektedir. Yerleşik düzene geçen bu topluluklar yaban hayvanlarını ve yabancı bitkileri evcilleştirerek besin kaynağı olarak kullanmaya başladılar. Koyun ve keçi M.Ö. 8.000'lerde, inek M.Ö. 6.000'lerde, manda M.Ö. 4.000'lerde Asya'da evcilleştirilmiştir. Koşullar toplulukları gezgin bir yaşama zorladığı için insanlar hayvanlarla birlikte gezerek, göçerek, yaşayarak onlardan yararlanmışlardır. Ayrıca Asya içlerinden Avrupa içlerine kadar göçen insan toplulukları evcil hayvanları ile birlikte o zahmetli yolculuğu gerçekleştirmişlerdir. Böylece yaşanan etkileşim ile Avrasya kültürü oluşmaya başlamıştır.

Sümerler (M.Ö. 3.500), Hititler (M.Ö. 2.500), İsrailoğulları (M.Ö. 1.100) süt veren hayvanları hem yetiştirip hem de sütünü tüketmekteydiler.

Son zamanlarda yapılan araştırmalar yakın doğuda keçi, koyun, inek evcilleştirilmesinin M.Ö. 8 bininci yıllarda olduğunu ortaya koymuştur. Bu hayvanların etinden, kılından, yününden ve sonralarıda sütünden yararlanılmaktaydı.

İngiltere'de M.Ö. 4 binli yıllarda, Doğu Avrupa'da M.Ö.6 binli yıllarda Güney Doğu Avrupa ve Yakın Doğuda M.Ö. 5-7 binli yıllarda SÜT kullanımının olduğu anlaşılmaktadır. M.Ö. 7 binlerde sütün kullanılmaya başladığını, o devirde kullanılan süt çömlerinde yapılan ¹³C çalışmalarından öğrenmekteyiz.

Yoğurt; memeli hayvanların evcilleştirilmesi ile başlayan süreçte hayvanın yavrusuna sunduğu süte insanın göz dikmesi ile başlayıp sonra ortak olması ile sonuçlanınca sütün muhtemelen doğal koşullarda fermantasyon bakterisi ile buluşması sonucunda oluşmuştur. Sütü fermantasyona uğratan Laktik Asit bakterileri sütü pıhtılaştırarak yoğurda dönüştürürler. Yoğurt laktik asit bakterilerinin yarattığı bir eserdir. Memelilerden sağılan süte doğal çevreden yoğurt yapma yeteneğine sahip mikroorganizmaların bulaşması ile sıcak iklim koşullarında doğal olarak yoğurdun oluşmuş olma olasılığı yüksektir.

Çoban memeli hayvanın yavrusuna sunduğu süte ortak olmuş sütü sağdıktan sonra içmemiş, sütü yoğurt otu veya bir



M.Ö. 2900 - 2460'a ait bir Babil kabartma figüründe süt üretimi ve işlenmesi.

çalı ile karıştırıp uyutarak, yoğurt oluşturup kendine katık etmiştir.

Yoğurdun keşfi konusunda rivayet çoktur. Olası gerçek ise; bir zamanlar Asya steplerinde sürülerini besleyen atalarımız yaşamlarını devam ettirebilmek için sürülerin sütünü tüketmek zorunda kalmışlar ve zamanla sütü işlemeyi öğrenmişlerdir. Atalarımız yoğurdu ve kıymızı göçtükleri her yere taşımışlardır. Günümüzde “yoğurt” kelimesi tüm dünya lugatlarında Türkçe bir kelime olarak bildirilmektedir. Bu tarihi gerçeğin onaylanmasıdır (Encyclopaedia Britannica, Oxford English Dictionary, Webster’s Dictionary).

Yoğurtla ilgili efsaneler de üretilmiştir. Hz. İbrahim 175 yıl yaşamıştır. Hz. İbrahim uzun ömrünü Tanrı’nın melekleri ile gönderdiği sütü yoğurda dönüştüren mayalar ile hazırladığı yoğurdu yemesine borçlu imiş. Hz. Musa da yoğurdun Tanrı’nın kavmine gönderdiği ayrıcalıklı bir gıda olduğunu bildirmiştir. Cengiz Han’ın yayılma devrinde ulaklarından biri çölü aşmadan bir köye gelir ve matarasına su konmasını ister, fakat Moğol istilasından rahatsız olan köylü mataraya su yerine süt koyar. Asker susayınca görür ki matarasında su yerine beyaz bir sıvı vardır, tadını beğenir ve tüketir. Asker kendini çok zinde hisseder, serinlik, ferahlık hisseder ve susuzluğu geçer. Bu durumu ulu hakanına bildirir ve o günden sonra Cengiz Han ordusunun beslenme listesine yoğurdu da ilave eder.

Türklerin hayvancılıkla geçinen bir toplum olmaları nedeniyle sütü yoğurda dönüştürebilmeleri kadar doğal bir şey olamaz. Binlerce yıl Türk hakimiyeti veya Türk kültürü etkisi altında kalmış toplumların da yoğurt yapımını efendilerinden öğrenmiş olmaları çok doğaldır. Orta Asya kavimlerinin batı uzantısı olan İskitlerin yoğurt yaptığı ve yoğurda benzer yiyecekler yediklerini Hipokrat (M.Ö. 460-370) da bildirmiştir. İskitler bizim Altay kültürünün batı bölümünü oluşturan kavimlerdir.

Budist Türklerin melek ve yıldızlara yoğurt sunduklarını, bunun eski Türklerin bir geleneği olduğunu birçok uzman dile getirmiştir (I. G. Kruenitz 1803, Ökonomisch-Technische Enzykopaedie, H. Yaygun).

M.S. 8. Yüzyılda Türk Toplulukları “yoğurt” terimini kullanır. Yoğurdun kurusuna da “kurut” demektedirler. Su ile sıvılaştırılmış haline “suvuk” yoğurt dendiği görülmektedir (E. R. İzmen, Arbeiten der Yüksek Ziraat Enstitüsü Ankara 1935, Jermiya Ly Rasic, Joseph A. Kurmann YOĞURT 1978).

MS 218-222 yılları arasında Roma İmparatorluğu yapan Elagabal ekşi süttten hazırladığı iki ürünü tanımlamıştır.

- 1) Ekşi süt, bal, meyve ve undan hazırladığı “Opus Lactarum”
- 2) Ekşi süt, soğan, kekik gibi bitki ve sebzelerden hazırladığı “Oxygala” ismini verdiği yiyecek.

Büyük Hun İmparatoru Atilla sayesinde Avrupa Asya kültürü ile sıkıca temasa gelmiştir. Atilla (M.S. 404-53) 434-53 yılları arasında kardeşi Bleda ile Büyük Hun İmparatorluğunu kurmuş ve Avrupa’yı ele geçirmiştir. Böylece Avrupa Asya yemek kültürünü tanıma fırsatını da bulmuştur. Eskiden insanlar yaz mevsiminde etin kokuşmasını engellemek için eti yoğurt ile sıvarlardı. Yoğurt eskiden kozmetik olarak da kullanılmıştır.

Uygur Türklerinin en temel besin maddelerinden biri yoğurttu. Onlar Budist inançlarına göre dünyayı koruyan kollayan Tanrılara yoğurt ve süttten yapılmış yiyecekler sunmaktaydılar. Budizm o devirde Türkler arasında epeyce yayılmış durumdaydı. Taklamakan Çölü’nün kuzey doğusundaki Turhan, Karahoca (Hoçu) civarında bulunan Uygur metinlerinde yoğurt ifadesi de geçmektedir. M.S. 8. yüzyıl Türkçe metinlerde yoğurt ve yoğrut ifadelerinin kullanıldığı görülmektedir.

M.S. 11 yüzyılda Kaşgarlı Mahmut tarafından 1073-1077 yılları arasında yazılan Divan-ı Lügat-ı Türk ve 1069-1070 yılları arasında Balasagunlu Yusuf Hacib tarafından yazılan Kutatgu Bilig adlı eserde yoğurt kelimesi bugünkü manada kullanılmıştır. Oğuzlar, Selçuklular, Osmanlılar hüküm sürdükleri ülkelere kültürleri ile birlikte yoğurdu da taşımışlardır.

Ünlü gezgin Venedikli Marco Polo 13. yüzyılda yaptığı Asya seyahatinde Kubilay Han ile tanıştığı gibi süt ürünleri ile de tanışmıştır. Marco Polo kıymız ve yoğurdun yaygın şekilde tüketilmesinden bahsetmiştir. Türklerin dışındaki toplumların damak tadı yoğurda uygun düşmediğinden, yoğurt binlerce yıl Türklere özgü bir yiyecek olarak kalmıştır. Bunda Türklerin yerleşik düzene geç geçmesinin payı vardır kanısındayım. Türkler ile temasa geçen toplumlar da geçte olsa yoğurt tüketimine başlamışlardır. Yoğurt kelimesini kendi dillerine göre çevirip telaffuz edip yazarlar. Son yıllarda meyve v.s. ile tadı uygun hale getirilen yoğurtların tüketimi batı toplumlarının da hızla artmaktadır.

16. yüzyılda Fransa Kralı 1. François ateşli bir mide barsak hastalığı nedeniyle birçok ilaç kullanmış, fakat iyileşememiştir. Kralın annesi Kanuni Sultan Süleyman’dan oğlu François

is'in tedavisi için bir hekim göndermesini rica eder. Sultan Süleyman da kralın hastalığı konusunda bilgisi olan Yahudi bir hekimi Paris'e gönderir. Bazıları bu hekimin keçilerini de yanına alarak Fransa'ya gemi ile gittiğini bazıları da koyun sürüsü ile karadan gittiğini bildirmektedirler. Yahudi Osmanlı hekimi büyük bir gizlilik içinde sağdığı süttten yoğurt yaparak işe başlar. Sonra yaptığı yoğurda diğer bazı maddeleri de katarak mucize yaratan ürünü hazırlar. Bu Osmanlı ne yoğurt yapımını ne de hazırladığı karışımın sırrını kimseye vermez. Osmanlı hekimin tedavisi ile iyileşen 1. François yoğurda ebedi hayatın sütü ismini vermiş (The milk of Eternal Life=Le lait de Vie eternelle) ve hekimlerinin konu ile ilgilenmelerini istemiştir. Osmanlı hekiminin başarısı karşısında kendilerini aşağılanmış hisseden Fransız hekimler bu doğulu tedavi yaklaşımına ilgi duymamışlardır.

Amerika Birleşik Devletleri'nin de yoğurt ile tanışmaları 1784'de bu ülkeye göç eden Türkler sayesinde olmuştur.

Mahatma Gandhi “Diet reform” kitabında yoğurda özel bir yer vermiştir. O, yoğurdun sinirleri yatıştırıcı ve uyku verici etkileri olduğunu bildirmiştir. Yoğurdun %90'ından fazlası bir saatte sindirildiği halde sütün ancak %30'u sindirilmektedir.

Louis Pasteur (1822-90) sütün mayalanmasında bakterilerin rolünü tanımlamıştır.

M. Grigorof adında bir Bulgar doktor 19. asrın sonunda İsviçre-Cenevre'de yaptığı araştırmalarda yoğurtta Lactobacillus mikrobunun varlığını keşfetmiştir (Bu mikrop (Lactobacillus bulgaricus) insan kolon florası bakterisi değildir).

Yoğurdun Anadolu'dan Avrupa'ya olan yolculuğu konusunda birçok rivayet vardır. Bunlardan birisi de şudur; Sultan Mecit zamanında Kayserili bir Ermeni ailesi İstanbul'da yoğurt üreterek zengin olmuş, aile daha sonra matbaacılık işlerine başlamıştır. Bu ailenin büyük oğlu Aram Dökmeciyan Venedik'te eğitimini tamamladıktan sonra küçük kardeşi Artin ile birlikte Paris'e gönderilir. Aram Paris'te hukuk doktorası yaparken babası ölür ve İstanbul'dan para gelmemeye başlar. Bunun üzerine Aram baba mesleği yoğurtçuluğa başlar. Fakat Fransızlar yoğurdun tadını beğenmedikleri gibi sağlık içinde zararlı olabileceğini düşünerek yoğurda fazla itibar etmemişlerdir.

Aram halkın endişesini gidermek için Pasteur Enstitüsü ikinci direktörü profesör Metchnikoff'a yardım için başvurur. Aram Prof. Metchnikoff'a yoğurdun sağlığa yararlı olmasının

yanısıra birçok hastalığın sağlığında da İstanbul'da ve Anadolu'da yaygın şekilde tüketildiğini söyler. Metchnikoff Aram'ın her gün getirdiği yoğurdu hem yemiş hem de incelemiştir. Metchnikoff sonra “Aram'ın yaptığı yoğurdu yedim ve tahlil ettim. Sağlığa zararlı olmadığı gibi vücut içinde yararlı olduğu kanaati taşıyordum” diye rapor vermiştir. Bunun üzerine Paris'te Aram yoğurtları aranır hale gelmiştir.

Aram zengin olsa da 2. Dünya savaşı sırasında biricik oğlunu kaybedince üzüntüsünden çalışamaz hale gelir. Tesisini daha sonra Danone firmasına satmak zorunda kalır.

Metchnikoff (1845-1916) doğduğu ülke olan Ukrayna'yı terk edip birçok ülkede çalışmıştır. Fagositoz ve immunoloji konusundaki çalışmalarıyla 1908'de Nobel ödülü almış, Pasteur Üniversitesinde direktör yardımcılığı yapmıştır. Bugün immunoloji'nin babası olarak kabul edilmektedir. Metchnikoff Kafkaslar'da, Balkanlar'da, Anadolu'da dağlık bölgelerde yaşayan insanların uzun ömürlü olduğunu, buna karşılık sanayileşmiş şehir hayatı yaşayanların ise kısa ömürlü olduğunu saptayarak kendine göre bir teori geliştirmiştir. Ona göre köylüler bol miktarda yoğurt yedikleri için çok yaşamaktaydı. Yoğurdun yaşamı uzatıcı etkisi olduğuna inanmaktaydı. Metchnikoff yediğimiz gıdalardan kolona atık olarak geçen maddenin kolonda pütrefaksiyona, yani kokuşmaya uğradığını ve bu süreçte toksik maddelerin açığa çıktığını bunun da kronik zehirlenmeye yol açarak yaşamı kısalttığını ileri sürmüştür. Bu bilim adamı devamlı yoğurt yiyerek alınan faydalı enzimlerle kötü-zararlı mikropların etkisinin önlenilebileceğini bildirmiştir. Metchnikoff'un “The road to Health” teorisini doğrulamak ya da çürütmek zor olsa da konuya ilgi 100 yıla yaklaşan bir zaman sürecinden sonra bile hala devam etmektedir. O, yoğurt ve yoğurt bakterisinin bizi pütrefaksiyon sonucu oluşan otoentoksikasyondan koruduğunu hararetle savunmuştur.

Bugün yoğurt üretiminde bir dünya devi olan ve konuyla ilgili bilimsel araştırmaların merkezi olan DANONE'ye ait bir öyküden bahsedelim. Bu öykünün kaynağı Danone'dir. Isaac Carasso (1874-1939) 1917 yılında Selanik şehrini terk ederek İspanya'nın Barcelona şehrine yerleşir. Çünkü Selanikte 1. Dünya Savaşı koşullarında yaşam imkansız hale gelmiştir. Isaac Selanik'te yoğurt sattığı için Barcelona'da da yoğurt işine girer. Oğlu Daniel'in isminden esinlenerek 1919'da ürettiği yoğurtlara “Danone” ismini verir. 1923 yılında Tıp Okulundan yoğurdun sağlığa yararlı doğal gıda olduğunu bildirir bir rapor

alır. Barcelona ve Madrid’te üne kavuşur. Isaac’ın oğlu Daniel 1929’da Paris’te Danone şirketini kurar. Artık yoghurt “Danone” marka olmuştur. 1932’de büyük bir yoğurt üretim fabrikası kurarlar ve şirket hızla büyür. 1939’da başlayan 2. Dünya Savaşı yaşama dair ne varsa alt üst etmeye başlar. 2. Dünya Savaşı özellikle Yahudiler için inanılmaz bir felaket olur. Bu koşullardaki Avrupa’da yaşam olanaksız hale gelir ve Daniel Carasso 1941’de Fransa’yı terk ederek New York’a gitmek zorunda kalır. Daniel New York’ta Yunanistan’dan gelen bazı insanların çok az miktarda da olsa yoğurt üretilip sattıklarını görür.

Daniel Carasso 1942’de Dannon Milk PRODUCT Inc’i kurar. 2. Dünya Savaşı sona erince tekrar Fransa’ya döner. Amerika tecrübesi ona modern süt ürünleri fabrikalarının nasıl kurulacağını öğrettiğinden Fransa’da modern süt ürünleri üretimi için gerekli modern tesisleri yaşama geçirir. Böylece Danone hem bir dünya markası hem de konusunda bir dünya devi olmuştur.

Danone ile ilgili internette dolaşan efsane ise usa daha yakın gelmektedir. Bu öykü yoğurdun bir Türk ürünü olduğunu da açıkça ortaya koymaktadır. 1900’lü yılların başında Selanik’teyiz. Türk mandıracı gün aşırı Yahudi bir aileye bir tepsi yoğurt bırakmaktadır. Bu mandıracı ve yoğurdu dünyanın en büyük sanayi grubunun yaratılmasına esin kaynağı olmuştur. 20. Yüzyılın ilk yıllarında Selanik’te 80.000 Yahudi ve 20.000 kadar Sabetaycı yaşamaktaydı. Karasu Ailesi Selanik şehrinin saygın ailelerindendi.

İzak Karasu tıp öğrenimini tercih eder. Muayenehane açmış, sonra evlenmiştir. Bir oğlu olur adını Daniel koyar. Sonra iki kızı daha dünyaya gelir. Balkan Savaşlarında Selanik düşüncesi yani Yunanistan tarafından işgal edilince Yahudi cemaatinde büyük bir panik patlak verir. Yahudilerin çoğu Avrupa yollarına düşer (kalanlar da 30 yıl sonra, Hitler tarafından toplama kamplarına gönderilmiştir). Yunanlıların Selanik’e girmelerinden kısa bir süre sonra İzak Karasu, eşi ve oğlu ile birlikte İspanya’ya göç ederler (Yani 420 yıl sonra kovuldukları İspanya topraklarına geri dönmek zorunda kalırlar). İspanya 1492’de Yahudileri topluca sürmüştü fakat vatandaşlıktan çıkarmamıştır. Karasu ailesi Barcelona’ya yerleşir, bu öyküye göre yıl 1912’dir. İzak Karasu önce adını Latin harflerine göre uyarlar. İzak olur Isaac, Karasu ise olur Carasso. Sonra muayenehane açar. Fakat çok az hastası vardır. Ailesini geçindirmek için zeytinyağı ticareti yapar. Birinci Dünya Savaşı sonrasında Avrupa’da müthiş bir yoksulluk dönemi başlamıştır. Bundan İspanya

ya da nasibini alır. Bu devrede en çok ilaç sıkıntısı çekilir.

Tam o günlerde Barcelona’da çocuklar arasında barsak hastalığı salgını patlak verir. Gözleri yaşlı anne babalar kucaklarında bir deri bir kemiğe dönmüş çocukları ile diğer doktorlar gibi Isaac’ın da muayenehanesine dayanırlar ve kurtar çocuğumuzu diye yalvarırlar. Diğer doktorlar gibi Isaac’ın da elinden bir şey gelmemektedir. Gözünün önünde ölüp giden çocukların acısıyla uykusunun kaçtığı zamanlardan birinde, bir ses yankılanır belleğinde “yoğurtçu, yoğurtçu geldi, kaymaklı yoğurtlarım var”. Onu irkilten bu ses, Selanik’te evlerine gün aşırı bir tepsi kaymaklı yoğurt bırakan Türk satıcının yıllar öncesinden gelen sesidir.

Isaac “Eureka” çılgınlıkları atarak hamamdan çıkan Arşimed gibi yataktan fırlar ve Selanik’te barsak hastalıklarının sağlığında yoğurdun kullanıldığını anımsar. O zaman Selanik’te hastalara günde 3 öğün birer kase yoğurt yediyorlar ve birkaç gün de hastalar sağlığına kavuşuyorlardı. Isaac yoğurdun nasıl yapıldığını bildiğinden birkaç çiftlikten topladığı süt ile evin bodrumunda yoğurt imalatına başlar, takvimler 1919’u göstermektedir. Fakat önemli bir sorun vardır. Avrupa’da yoğurt bilinmemektedir. 1500’lerin ortalarında Kanuni Sultan Süleyman barsak enfeksiyonuna yakalanan dostu Fransa Kralı 1. François’ı tedavi için yoğurtçu doktor göndermiştir. Fakat Kral iyileşince yoğurtçu doktor sırları ile birlikte İstanbul’a döner. Isaac Carasso yoğurdun Osmanlı diyarında yaygın olarak kullanıldığını anlatmaktansa bunun ilaç olarak kullanılması yararı üzerinde odaklanır. Büyük uğraşlardan sonra ilaç olarak satılması için izin alır ve yoğurt eczanelerde satılmaya başlar. Hasta çocuklarda yoğurdun etkili olduğunun görülmesi Isaac’ı umutlandırır Yoğurt ilaç olarak tutunca sıra ona patent almaya gelir. Fakat önce bir isim bulmak gerekmektedir. Oğlunun adı Daniel’dir. Danielcik isminin Katalanca’da karşılığı olan Danon özel bir ad olması nedeniyle uygun bulunmaz. Danon’un sonuna ‘e’ ilave ederek DANONE markası doğar. Yoğurtçuluk çok kısa sürede Isaac’ın asil mesleği haline gelince oğlunu Fransa’ya eğitime gönderir. Daniel önce Marsilya’da ticaret lisesinde pazarlama, satış, tanıtım, muhasebe konularında kendini yetiştirir. Sonra Paris Pasteur Enstitüsünde bakteriyoloji konusunda staj görür. Daniel eğitiminden sonra Paris’te kalır çünkü babası Isaac Carasso vefat etmiştir. 6 Şubat 1929’da Paris 18. Bölgedeki bir dükkanda “Danone Yoğurtları Paris Şirketi” kapılarını açar. 1932’de Levallois Perret’teki fabrika ile de büyük bir aşama kaydedilir. Bu dünya

“Süt yoğunlaşır, koyulaşır, yoğuşur, yoğrulur, katılaşır. Yuğrulur yeni bir şekle dönüşür yani yoğurt olur”

devinin yaratıcısı Daniel Carosso bugün 100 yaşındadır.

Elbette ki insan yoğurda inanırsa bir asır yaşar. Acaba Daniel'in babası Isaac İzmir orijinli bir Yahudi midir diye de insan kendine sormadan edemiyor. Konu ile ilgili öyküler devam edecektir.

Amerika Birleşik Devletlerinde yoğurdun gündeme taşınması Amerika'ya göç eden Türklerin sayesinde olmuşsa da daha sonra Avrupa'dan gelenler de katkıda bulunmuştur. Amerika'daki yoğurt üretimi modern tesislerde yapılır. Dr. J. M. Rossel kendi adı ile kurduğu Enstitüde yoğurt kültürünü üretmeye başlar. Henneberg 1934'de yoğurdun besin değerini arttırmak için yoğurt florasına *Lactobacillus acidophilus* ilave etmiştir (Reform Yoghurt). 1960'lı yıllarda yoğurt florasına *Lactobacillus acidophilus* ve *Lactobacillus bifidus* ilave edilerek “Aco yoghurt” *Acidophilus-Bifidus* Yoghurt/special yoğurt üretilmiştir. 1960'lı yılların sonuna doğru batı toplumlarında yoğurt tüketiminin yavaş yavaş arttığı görülmektedir. O devirde Hollywood yıldızlarının beslenme uzmanı Dr. Gay-

lor House sağlık, gençlik ve güzelliğin korunması için herkesi yoğurt önererek yoğurdun tanıtımında önemli bir işlevi yerine getirmiştir. General Eisenhower'a da hekimi her gün yoğurt yemesini tavsiye etmiştir.

Yoğurt düne kadar Türklerin yiyeceği iken bugün bütün dünyada tüketilmektedir. Yoğurdun ilk yapılışı ile ilgili birçok hikaye bulunmakla birlikte akla en uygun olanı Orta Asya steplerinde göçebe bir yaşam süren hayvancılıkla uğraşan atalarımız tarafından keşfedilmiş olmasıdır. Büyük olasılıkla süt doğal çevreden etkilenerek (sıcak, mikrop bulaşı) kendiliğinden katılaştırmıştır. Çünkü sütü pıhtılaştıran bakteriler her yerde bulunmaktadır.

Sütün pıhtılaşmış halini yani yoğurdu Türkler kadar seven hangi millet vardır? Türklerin yaşamı süt-yoğurt-ayran ile özdeşleşmiştir. Yıllar önce bir hastamın bana “Hocam, çoban sütü sağır, sonra yoğurt otunu koparıp süt kabına daldırır, sütü karıştırır sonra kabı kapatır, uzun günde güneş eğilirken süt te yoğurt olur.” dediğini çok iyi hatırlıyorum.

DÜNYADA YOĞURDA VERİLEN İSİMLER

TÜRKİYE: Yoğurt (yoghurt)

FRANSA: Youghourt

İNGİLTERE, USA: Yogurt

AZERBAYCAN: Gatig, Yögurt

BAŞKURT TÜRKLERİ: Yogort, Katık

KAZAK TÜRKÇESİ: Ayran, Katık

KIRGIZ: Ayran

ÖZBEK TÜRKÇESİ: Katık

TATAR: Katık, Yogurt

TÜRKMEN: Gatık

UYGUR TÜRKÇESİ: Ketik

ERMENİSTAN: Madzoon, Mazzoon, Matzoon, Mazun

ASURLAR: Lebany

BALKANLAR: Tarho

BULGARİSTAN: Nafa, Kiselo, Mleko

MISIR: Leben

FİNANDİYA: Plimoe, Plimae

YUNANİSTAN: Tiaourti, Oxygala, Yaourti

IZLANDA: Skyr

HİNDİSTAN: Dahi, Dahli, Lassi, Chass, Matta

İRAN: Mast

LÜBNAN: Laban

MOĞOLİSTAN: Koumiss

RUSYA: Prostokvasha, Varenetz

SARDUNYA: Gioddo

SİCİLYA: Mezzoradu

GÜNEY AFRİKA: Joghurt

İSVEÇ: Filmjolk

KIPÇAKLAR: Yuğrat

MEMLUKLAR: Çuğrat

KAYNAKÇA

1. Kurt A, Yoğurdun Tarihçesi ve Yeryüzüne Yayılışı, 3. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu İstanbul. 2-3 Haziran 1994.
2. Yaygın H, Yoğurt Teknolojisi Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Teknolojisi.
3. Karpa, Dowhower K, Bacteria for breakfast probiotics for Good Health Trafford Publishing Victoria, BC, Canada.
4. Anderson H, Blundell J, Chivam food selection from genes to culture. Danone Institute 2002.
5. Riehl C, Schamberger C, Michel SS, Garel K, Voillant N. The Danone Group The woman in Green Editions du Signe, 2003.
6. Rambaud JC, Buts JP, Corthier G, Flourie B, Gut Microflora Digestive Physiology and Pathology. John Libbey, 2006.
7. Ünsal A. “Silivrim Kaymak!” Türkiye'nin Yoğurtları Yapı Kredi Yayınları 2007.
8. Diamond J. Tüfek, Mikrop ve Çelik, Tübitak Yayınları 2008.
9. Evershed RP, Payne S, Sherrat AG, et al. Earliest date for milk use in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding. Nature “Online 6 August 2008”.

GROUPE DANONE HAKKINDA

Groupe Danone, dünya sağlıklı gıda pazarındaki lider pozisyonunu, Sütü Ürünler (taze sütü ürünler dünya birincisi), Su Ürünleri (şişelenmiş su dünya ikincisi), Bebek beslenmesi (dünya ikincisi) ve Medikal Beslenme (dünya üçüncüsü) olmak üzere dört ana iş kolunda sürdürmektedir. 5 kıtada ve 120'yi aşkın ülkede, 150 fabrikasında toplam 77,000 çalışanı bulunan Groupe Danone'nin uluslararası cirosu 2007 yılında 12,7 milyar Euro olarak gerçekleşmiştir.

Group Danone, Türkiye'de, toplumun sağlığına katkıda bulunma misyonu ve pazarı büyütme misyonu ile, 1997'den beri su pazarında Danone Hayat A. Ş., 1998'den beri sütü ürünler pazarında Danone Tikveşli AŞ, ve 2007 yılı sonu itibarıyla bebek beslenmesi ve medikal beslenme pazarında Numil A. Ş şirketleri ile faaliyet göstermektedir. Danone, Danino, Danette, Activia, Danone Doğal, Tikveşli, Birtat, Hayat, Akmina, Şaşal, Milupa, Bebelac, Nutricia markalarından oluşan sağlıklı, lezzetli, ve geniş ürün yelpazesi ile Türk tüketicisine en iyiyi sunmayı hedeflemekte olup, bu vizyonunu, Türkiye'nin 7 il/ilçesindeki fabrikalarında, yaklaşık 1500 personeli, hammadde-sini tedarik ettiği 12.000 çiftçi ve 1000 diğer tedarikçiyi kapsayan deneyimli tedarikçi ağı, 81 ilde 100.000 satış noktasına her gün soğuk zincirle hizmet veren 800 araç filosu ve 300 distribütörden oluşan yaygın dağıtım ağı ile birlikte yürütmektedir.

Türk toplumunun kalkınmasına katkı sağlamak amacıyla oluşturduğu “Türkiye'nin Gülümseyen Geleceği” temalı sosyal sorumluluk programı kapsamında, “Anasınıfları”, “Minikler Futbol Kupası”, “Sağlıklı Büyüme Eğitimi” projelerini, T. C Milli Eğitim ve T. C. Sağlık Bakanlıkları ile beraber 81 ilde gerçekleştirmektedirler. Ayrıca GAP İdaresi işbirliğinde başlattığı “Su Hayat'tır” projesi ile su sorunu olan ilçe ve köylere su altyapısı götürmeyi amaçlamaktadır.

