



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR HAKKINDA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dünyada ortalama 3 bin çeşit peynir olduğundan söz ediliyor. Türkiye'de ise 200 civarı.

Peynirin ilk kez nerede üretildiğini gösteren kesin bir kanıt bulunmamakla birlikte çıkış noktalarının Avrupa, Orta Asya, Orta Doğu olduğu tahmin ediliyor. Ancak araştırmalara göre üretimine dair elde mevcut en eski arkeolojik bulgular M.Ö. 5000 yıllarına aittir ve günümüz Polonya'sında ortaya çıkarılmıştır. Bazı kaynaklar ise bir gezginin, koyun midyesinden yapılmış bir tulumun içinde taşıdığı sütünün pıhtılaşmasıyla peynirin keşfedildiğini yazıyor.

Başka bir inanışa göre muhafazası en zor besinlerden olan sütün dayanıklılığını arttırmak için tuzlanmasıyla elde ediliyor. Hikayenin başlangıcı ne olursa olsun günümüzde peynirin müdavimi çok fazla ve sevilen ürünler arasında.

Ülke olarak peyniri farklı şekillerde bol bol tüketiyoruz. Kahvaltılarda, sandviçlerde, böreklerde, omletlerde, makarnalarda, mevsim yeşillikleri ile beraber salatalarda, soslarda, eriştelerde, çorbalarda, meze olarak, ekmek arası vs... Hepsinin lezzeti, aroması, kullanım yerleri farklı. Peynirlerin tadını, aromasını birbirinden ayıran en önemli şey, hayvanın nasıl ve ne ile beslendiği ve peynirin yapımında ne sütü kullanıldığıdır. Ülkemizin dört bir yanında, evlerde, yaylalarda, ya da tesislerde yapılan, her öğünde çeşitli şekillerde tüketilen, adına festivaller düzenlenen, her biri damaklarda ayrı bir tat bırakan geleneksel ve yöresel pek çok çeşidi buluyor. Ayrıca peynir, tatlı ve tuzlu pek çok tarifi de ana malzemesi.

