



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PEYNİR

Peynir; çok büyük bir çeşitlilikteki aroma, tat, yapı ve şekle sahip bir grup fermente süt ürünü için kullanılan genel addir.

Dünyada 1.000'den fazla peynir çeşidi vardır. Elde somut bir tarihsel kanıt olmamakla birlikte peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8.000 yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır.

Hayvanların ehlileştirilmesi Asya'da başlamıştır. Buradan göç ederek Avrupa'ya yerleşenler, beraberlerinde ehlileştirdikleri hayvanları da getirmişlerdir. Avrasya'nın özellikle sütün önce tesadüfen ekşimesi ardından da bilinçli bir şekilde ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu, Tatarların, Kırgızların, Kalmuklar'ın, Tibetlilerin ve Perslerin de Babilliler veya İbranilerden daha önce peynirle tanışmış oldukları söylenmektedir.

Asya dışındaki coğrafyada ise İ.Ö. 5.000'de İtalya, Güney Fransa ve Kuzey Afrika'da ilk kez evcil koyun ve keçiye rastlanmaktadır. Tuna Vadisi ve Balkanlar'da yaşayan topluluklar, İ.Ö. 4.000'de Avrupa'yı inekle tanıştırdılar.

İtalya ve Fransa'da yapılan kazılarda ortaya çıkarılan "süt kesliğini süzme kapları", bu ülkelerde İ.Ö. 2.800 yıllarında ilkel peynircilik yapıldığını göstermektedir.

Peynir Çeşitleri:

Taze ve Yumuşak Peynirler

Yarı Sert Peynirler

Mavi Ve Küflü Peynirler

Sert Peynirler