

# Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya  
cdkahya@hotmail.com

## Yoğurtsuz Yoğurt Nasıl Yapılır?

Türk kültürünün keşfettiği en önemli yiyeceklerden birisidir yoğurt. Günümüzden yüzyıllarca öncesinde Orta Asya'da göçebe olarak yaşayan atalarımız, besinlerini barındıkları ortamlardan topladıkları meyve ve sebzelerle, evcilleştirdikleri hayvanlardan temin ediyorlardı. Evcil hayvanlardan elde edilen başlıca ürünlerin başındaysa et, süt ve yumurta geliyordu. Yerleşik bir yaşama henüz uyum sağlamamış olan bu insanlar, doğal kaynakların bol olması nedeniyle onları üretmek yerine sadece toplamak ile yetiniyorlardı. Bu nedenle de doğal kaynaklardan en iyi şekilde yararlanabilmek için kışın ılık yerlere, yazın serin yerlere göç ederek hem yaşamları için uygun sıcaklıklarda bulunuyorlar, hem de besin bakımından kıtlık çekmiyorlardı. Ancak, o devirlerde de yaşam çok kolay değildi ve besin bulmak her zaman mümkün olmayabiliyordu. Bu nedenle de insanlar topladıkları besinleri bir şekilde muhafaza edebilmeleri için çeşitli saklama yöntemleri geliştirdiler. Bugün bizlerin en sevdiği yiyeceklerden olan yoğurt, peynir, sucuk, pastırma, kavurma gibi yiyecekler de o günlerde ortaya çıktı.

Süt, dünya geneline baktığımızda en önemli besinlerden birisi. Yerkürenin neresine giderse-niz gidin, içmek için süt bulabilirsiniz. Ancak bu süt, inek veya koyun sütü olmayabilir. Günümüzde değişik toplumlarda deve, at, lama, manda ve daha bir çok memeli hayvanın sütü de içilmekte. Bunun sebebiyse, insanoğlunun besinlerini yaşadığı ortamdan elde etmesinden kaynaklanıyor. Bizler de bu konuda en şanslı toplumlardan biriyiz. Çünkü, en kaliteli süt veren hayvanlar olarak kabul edilen koyun ve inek, ilk kez ülkemizin de içinde bulunduğu Orta Asya'da evcilleştirildi ve daha sonra bu bölgeden tüm dünyaya yayıldı. Bu yüzden atalarımızın yoğurdun mucidi oluşu rastlantı değil.



Henüz yerleşik hayata uyum sağlamamış insanlar, besinlerini yanlarında taşıyabilmek ve daha uzun süre kullanabilmek için çeşitli yöntemler geliştirdiler. Sütü yoğurt haline getirerek daha uzun süre bozulmadan kullanabilmek de bu yöntemlerden birisi. Peki, bu insanlar sütü nasıl yoğurt haline getirmişler? Birçoğunuzun bildiği gibi yoğurt, sütün çeşitli mayalar ile fermente edilerek yarı katı hale getirilmesi ile üretilir. Yine sütün fermente edilerek tam katı hale çevrilmesi sonucunda da peynir oluşur.

Yoğurt genellikle, ısıtılan süte az bir miktar eski yoğurdun eklenmesi ile yapılır. Ilık olan sütün ortasına daha önceden ayrılmış bir miktar

yoğurt, su ile karıştırılarak inceltilir ve ateş üzerinde bulunan orta sıcaklıktaki süte yavaş yavaş eklenir. Bir süre kaynatıldıktan sonra yoğunluk kazanan süt ateşten indirilerek üzeri örtülür ve soğumaya alınır. Yaklaşık bir gün sonra bu karışım yoğurt halini alır. Burada en önemli girdi, sütü yoğurt haline dönüşmesini sağlayan maya. Anlatılan işlemde, sütün içine katılan eski yoğurt maya görevi yapmakta. Peki, elimizde hiç yoğurt veya günümüzde kullanılan ticari yoğurt mayaları yoksa ürettiğimiz sütü nasıl yoğurt haline getirebiliriz? Bu noktada çevremizde bulunan doğal mayaları kullanabiliriz. Göçebe olarak yaşamlarını sürdüren atalarımızın yoğurt yapımında kullandığı doğal mayalar, karınca yumurtalarıdır. Göçerler bahar aylarında yaylalara çıktıklarında küçük taşları kaldırarak altında yer alan küçük ve beyaz beyaz baloncuk şeklindeki taze karınca yumurtalarını toplayarak ezerler ve ısıttıkları sütün içine koyarlardı. Böylece karınca yumurtasında bulunan kimyasal maddeler (formik asit ve türevleri vb.) yardımıyla süt mayalanarak yoğurt haline gelirdi. Bugün karınca yumurtası bulup yoğurt üretmek, ne ekonomik ne de pratik bir yol. Ancak, yoğurdun özünde nasıl yapıldığını bilmek ve bu bilgiyi unutmamak gelecek nesillerin de doğadan nasıl faydalanabileceğini öğrenmesi açısından çok önemli. Belki siz de bir bahar ayında kırlara giderek karınca yumurtası toplayıp yoğurt yapmayı deneyebilirsiniz. Eğer yaptığınız bu doğal ürüne bir parçada eritilmiş balmumu koyarsanız, bol kaymaklı ve çok lezzetli bir yoğurt elde etmiş olursunuz.

