

9 Bölüm

MACARİSTAN'DA GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ

Şebnem PAMUK¹

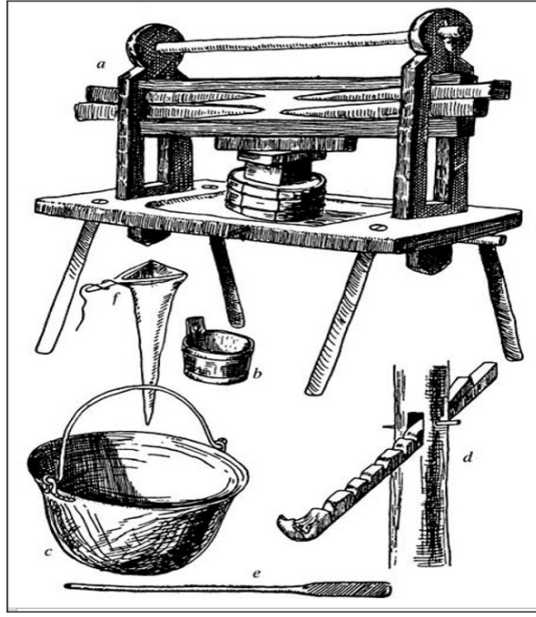
■ GİRİŞ

Geleneksel peynirler kendilerine ait tarifleri, organoleptik özellikleri, hazırlama veya üretim yöntemleri ve üretildikleri bölge özellikleri ile ilgi çekmektedir. Bu tür peynirler sadece gastronomik değere sahip olmakla kalmayıp aynı zamanda kültürel miras ve nesiller boyu aktarılan bilgi birikiminin sonucu olarak da değerlendirilmektedir. Geleneksel peynirler özellikle Avrupada oldukça popülerdir. Bu popülerlik, peynirin yüksek tüketim düzeyi, yerel mutfak özellikleri, organoleptik (özellikle tat) özellikleri ve tüketicilerin bu tür ürünlerin kalitesi ve özgünlüğü ile ilgili çağrışımlarından kaynaklanmaktadır. Geleneksel peynirlerin nihai organoleptik özelliklerini etkileyen temel özelliği, her peynir çeşidine özgü zengin mikrobiyal ve maya bileşimidir. Peynir çeşitliliği, taze süt (inek, keçi, manda ve koyundan elde edilen), özel ekipman ve peynir yapım sürecinden elde edilmektedir. Geleneksel peynirin mikrobiyotasını etkileyebilecek diğer bir faktör ise coğrafi konumla doğrudan ilişkili olan iklim ve sütün kalitesidir.

Geleneksel peynirler dünyanın her yerinde bulunmakta, ancak belirli bir ülkeye veya bölgeye göre değişiklik göstermektedir. Avrupa ülkelerinin geleneksel peynir çeşitliliğinin en fazla bulunduğu bölge olduğu söylenebilir. Özellikle, Orta ve Doğu Avrupa ülkeleri özgün peynir çeşitleriyle tanınmakla birlikte, tıpkı Akdeniz ve Kafkasya ülkelerinde olduğu gibi çoğu peynir salamura edilmektedir.

¹ Prof. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., spamuk@aku.edu.tr
ORCID iD: 0000-0001-7227-3364

Şekil 9.21 Pusztada öğle yemeği yiyen sığır çobanları. Valerio'nun çizimi 1855.



Şekil 9.22 Süt işleme aletleri (c= süt kabı, d= "süt ağacı" tejszolgafa). László K. Kovács'ın çizimi, 1947.

■ KAYNAKLAR

- AGRARAGAZAT. (2021), Szennyezett volt a tejföl, kivonták a forgalomból, 4 Mart 2024 tarihinde <https://agraragazat.hu/hir/tobb-tejfol-visszahvas-kivonas-szennyezett-mezogazdasag/> adresinden alınmıştır.
- ALICHANIDIS, E., POLYCHRONIADOU A. (2008), Characteristics of major traditional regional cheese varieties of East Mediterranean countries: a review. Dairy Science and Technology, 88(4-5), 495-510.
- AUCHAN, A., TUDATOS, V. (2024), Pálpusztai cheese, 8 Şubat 2024 tarihinde <https://online.auchan.hu/en/shop/palpusztai-sajt.p-135921> adresinden alınmıştır.
- BEST OF BUDAPEST HUNGARY. (2017), Hungarian gold medal at the world cheese championships, 31 Ocak 2024 tarihinde <https://www.bestofbudapest.com/en/news/hungarian-gold-medal-at-the-world-cheese-championships.html> adresinden alınmıştır.
- BLOG, A., TEJTERMÉKEKRŐL L. (2020), Sajtalogia, 26 Ocak 2024 tarihinde https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta adresinden alınmıştır.
- BRAGHERI, A., GIROLAMI, A., RIVIEZZI, A. M., PIAZZOLLA, N., NAPOLITANO, F. (2014), Liking of Traditional Cheese and Consumer Willingness to Pay. Italian Journal of Animal Science, 13(1), 3029.
- BUDAPEST MARKET HALL. (2020), Hungarian Foods Hungarian Cheeses, 9 Şubat 2024 tarihinde <https://budapestmarkethall.com/hungarian-foods-hungarian-cheeses> adresinden alınmıştır.

- BUDAPEST BUSINESS JOURNAL. (2024), Tejföl: Is this the very essence of Hungarianness? 27 Şubat 2024 tarihinde <https://bbj.hu/budapest/gastronomy/food/tejfoel-is-this-the-very-essence-of-hungarianness> adresinden alınmıştır.
- BUDIMIR D. (2014), Trappist cheese history, Fifth International Scientific Agricultural Symposium Agrosym, 2 Şubat 2024 tarihinde <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20153437540> adresinden alınmıştır.
- CARDIN, M., CARDAZZO, B., MOUNIER, J., NOVELLI, E., COTON, M., COTON, E. (2022), Authenticity and Typicity of Traditional Cheeses: A Review on Geographical Origin Authentication Methods. *Foods*, 11(21), 3379.
- CARIE, M. (1999), Ripened Cheese Varieties Native to the Balkan Countries, *Kashkaval*. FOX, P. F içinde *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*, 263-279. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- CHEF'SPENCIL. (2023), Most Popular Hungarian Cheeses, 8 Şubat 2024 tarihinde <https://www.chefspencil.com/most-popular-hungarian-cheeses/> adresinden alınmıştır.
- CODEX ALIMENTARIUS HUNGARICUS. (2003), Magyar Élelmiszerkönyv, 2-51 számú irányelv, Tej és tejtermékek. 4 Mart 2024 tarihinde https://www.mvh.allamkincstar.gov.hu/document-s/20182/213643/1_8/9fd51502-20e1-41cf-b722-c860166d4206 adresinden alınmıştır.
- CODEX ALIMENTARIUS HUNGARICUS. (2008), Magyar Élelmiszerkönyv Tejtermékek, 1-19, 19 Şubat 2024 tarihinde https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/25/b1000/13511_2008.pdf adresinden alınmıştır.
- COOKIPEDIA. (2011a), Pálpusztai cheese, 9 Şubat 2024 tarihinde https://www.cookipedia.co.uk/recipes_wiki/P%C3%A1lpusztai_cheese adresinden alınmıştır.
- COOKIPEDIA. (2011b), Mackó/Medve cheese, 1 Şubat 2024 tarihinde https://www.cookipedia.co.uk/recipes_wiki/Mack%C3%B3/Medve_cheese adresinden alınmıştır.
- COOKIPEDIA. (2011c), Gomolya cheese, 22 Şubat 2024 tarihinde https://www.cookipedia.co.uk/recipes_wiki/Gomolya_cheese adresinden alınmıştır.
- COOKIPEDIA, (2013), Karaván cheese, 16 Şubat 2024 tarihinde https://www.cookipedia.co.uk/recipes_wiki/Karav%C3%A1n_cheese adresinden alınmıştır.
- COOKIPEDIA. (2024), Óvári cheese, 25 Ocak 2024 tarihinde https://www.cookipedia.co.uk/recipes_wiki/%C3%93v%C3%A1ri_cheese adresinden alınmıştır.
- ĆOSIĆ A. (1994), Church of The Mariastern Trappist Monastery (Church of the Dormition of the Blessed Virgin Mary) with movable property in Banja Luka, 125th Anniversary of the Mariastern Trappist Abbey in Banja Luka, 6 Şubat 2024 tarihinde http://old.kons.gov.ba/main.php?id_struct=50&lang=4&action=view&id=2420 adresinden alınmıştır.
- CSAPO, Z., PENTEK, A., CSAPONE, R. T. (2019a), Perception and acceptance of goat cheese in comparison with sheep and cow cheese – An Empirical Study. *Annals of Faculty of Economics, University of Oradea, Faculty of Economics*, 1(2), 248-260.
- CSAPO, Z., PENTEK, Á., RISKÓ, T. C. (2019b), Perception and acceptance of cottage cheese made from goat milk – Statistical analysis of an empirical study. *Journal of Agricultural Informatics*, 10(1), 53-63.
- CULTURE P. L. (2024), Series: Cuisine. A Mini-Guide to Polish Dairy. 27 Şubat 2024 tarihinde <https://culture.pl/en/article/a-mini-guide-to-polish-dairy> adresinden alınmıştır.
- DAILY NEWS HUNGARY. (2018), The best Hungarian cheeses, Páter, 23 Şubat 2024 tarihinde <https://dailynewshungary.com/best-hungarian-cheeses/> adresinden alınmıştır.
- DAILY NEWS HUNGARY. (2020), Hungary's favourite cheese – túró – and how to make it at home, 7 Şubat 2024 tarihinde <https://dailynewshungary.com/hungarys-favourite-cheese-turo-and-how-to-make-it-at-home/> adresinden alınmıştır.
- DAILY NEWS HUNGARY. (2021), The history behind the Top 3 Hungarian cheese, 31 Ocak 2024 tarihinde <https://dailynewshungary.com/the-history-behind-the-top-3-hungarian-cheese/> adresinden alınmıştır.
- DANYLENKO, S., BONDARCHUK, V., KHABLENKO, A., LUKIANETS A., KOZLOVSKA, G.,

- KOPYLOVA, K. (2023), Authentic Cheeses: Microbiology, starters, and technological aspects of production. *Food Science and Technology*, 17 (3), 43-52.
- DESOUCEY, M. (2010), Gastronationalism. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455.
- DIPLOMACY AND COMMERCE. (2024), Karavan of sumptuous flavors, 4 Mart 2024 tarihinde <https://www.diplomacyandcommerce.rs/karavan-of-sumptuous-flavors/> adresinden alınmıştır.
- ELENI, C. P., KONDYLI, E., SAMELIS, J. (2019). Microbiological and biochemical characteristics of Kashkaval cheese produced using pasteurised or raw milk. *International Dairy Journal*, 89, 60-67.
- ÉLJ HARMÓNİABAN. (2015), Házi joghurt készítése egyszerűen, 4 Mart 2024 tarihinde <https://eljharmoniabab.blogspot.com/2015/05/hazi-joghurt-keszitese-egyszeruen.html> adresinden alınmıştır.
- ESZTER, K. (1967), A joghurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozási rendszerekben. *Ethnographia* LXXVIII. 81-94.
- EUR-LEX. (2022), Publication of an application for registration of a name pursuant to Article 50(2) (a) of Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs (2023/C 200/09). *Official Journal of the European Union*, 30 Ocak 2024 tarihinde [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52022XC0131\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52022XC0131(01)) adresinden alınmıştır.
- FOOD TOUR BUDAPEST. (2015), Hungarian cheeses, 9 Şubat 2024 tarihinde <https://www.food-tourbudapest.com/blog/hungarian-cheeses> adresinden alınmıştır.
- FOX, P. F., GUINEE, T. P., COGAN, T. M., MCSWEENEY, P. L. H. (2016), Microbiology of Cheese Ripening. *Fundamentals of Cheese Science*, 333-390.
- FROM HUNGARY WITH LOVE. (2018), Medve sajt or Bear Cheese, 1 Şubat 2024 tarihinde <https://fromhungarywithlove.wordpress.com/2018/09/21/medve-sajt-or-bear-cheese/> adresinden alınmıştır.
- GASZTRO ABC. (2024), Crème Fraiche. https://web.archive.org/web/20170118053618/http://gasztroabc.hu/lexikon/alapanyagok/tejtermek/2470_creme-fraiche/ adresinden alınmıştır.
- GOULASH. (2024), Characteristics of Hungarian cuisine, 17 Ocak 2024 tarihinde <https://www.goulashrestaurant.co.uk/hungarian-cuisine/> adresinden alındı.
- G-PORTAL. (2024), Páter sajt, 4 Mart 2024 tarihinde <http://magrar.gportal.hu/gindex.php?pg=36788852> adresinden alınmıştır.
- GYORGY, E., LASLO E. (2021), Microbial Diversity of Traditionally Processed Cheese from Northeastern Region of Transylvania (Romania), MARTA LARANJO içinde, Fermentation, Processes, Benefit and Risks, 103 – 126.
- HEALTHLINE. (2023), Yogurt 101. Nutrition Facts and Health Benefits. 4 Mart 2024 tarihinde <https://www.healthline.com/nutrition/foods/yogurt> adresinden alındı.
- HERNIK, J., WALCZYCKA, M., SANKOWSKI, E., HARRIS, B. J. (2021), Cultural Heritage-Possibilities for Land-Centered Societal Development, USA: Springer International Publishing.
- HUNGARIAN RULES OF LAW IN FORCE. (1995), Hungarian Food Code (Codex Alimentarius Hungaricus) Regulation No. 1-3/51-1 (2nd ed.), Some dairy products, 26 Ocak 2024 tarihinde <https://faolex.fao.org/docs/pdf/hun4452e.pdf> adresinden alınmıştır.
- INTERNATIONAL ASSOCIATION OF AGRICULTURAL MUSEUMS. (2023), Traditional Hungarian Yogurt: tarihó. 27 Şubat 2024 tarihinde <https://www.agriculturalmuseums.org/2023/03/31/traditional-hungarian-yogurt-tarho/> adresinden alınmıştır.
- IVÁN, B., GYULA, O. (1984), Hungarian Ethnography and Folklore. Budapest: Corvina, 282-285, 27 Şubat 2024 tarihinde <https://mek.oszk.hu/02700/02790> adresinden alınmıştır.
- KALORIA GURUHU. (2024), Óvári Sajt Kalória és tápérték adatok, 25 Ocak 2024 tarihinde <https://www.xn--kalriaguru-ibb.hu/kaloriatablalat/ovari-sajt-kaloria.php> adresinden alınmıştır.
- KRONIKA. (2014), Megmentik a noszolyi sajtot(Ezt a cikket a Krónikáról másolták, 27 Şubat 2024 tarihinde <https://kronikaonline.ro/gazdasag/feltamad-a-noszolyi-sajt> adresinden alınmıştır.
- KSARBATETTEM.HU. (2024), Pater sajt, 4 Mart 2024 tarihinde

- ct/634848/almasi-kezmuves-zsiros-kemeny-9-honapos-erlelesu-pater-sajt-250g adresinden alınmıştır.
- LÁSZLÓ, M. (1932), Gulyások tarhója. *Ethnographia* XLIII. 79-80.
- LICITRA, G. (2010), World wide traditional cheeses: Banned for business? *Dairy Science & Technology*, 90(4), 357-374.
- LILI ZÁCH. (2022), Dublin Gastronomy Symposium, Food and Movement. A Transnational History of Trappist Cheese, 288-297, 1 Şubat 2024 tarihinde https://www.academia.edu/84217403/A_Transnational_History_of_Trappist_Cheese adresinden alınmıştır.
- MAGYAR NYELVI SZOLGALTATO IRODA, E-NYELV.HU. (2020), Nem fenékig tejföl/tejfél. 21 Şubat 2024 tarihinde <https://e-nyelv.hu/2020-01-03/nem-fenekig-tejfol-tejfel/> adresinden alınmıştır.
- MONTEL, M. C., BUCHIN, S., MALLETT, A., DELBES – PAUS, C., VUITTON, D. A., DESMASURES, N., BERTHIER, F. (2014), Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 136-154.
- NUTRITIONIX. (2021), Original semi soft cheeses. 12 Şubat 2024 tarihinde <https://www.nutritionix.com/i/mini-babybel/semisoft-cheeses/5485d4a3776d34ac74266fe8> adresinden alınmıştır.
- OFFBEAT BUDAPEST AND VIENNA. (2024), Túró, not paprika, is the secret to Hungarian food, 6 Şubat 2024 tarihinde <https://www.offbeatbudapest.com/features/turo-not-paprika-is-the-secret-to-hungarian-food/> adresinden alınmıştır.
- OPEN FOOD FACTS. (2020), Gomolya, 12 Şubat 2024 tarihinde <https://world.openfoodfacts.org/product/5999884966883/gomolya-gomolyka> adresinden alınmıştır.
- OPEN FOOD FACTS. (2024), Sajt, Pannónia Bársony Milkana, 12 Şubat 2024 tarihinde <https://world.openfoodfacts.org/product/2890597011200/sajt-pannonia-barsony-milkana> adresinden alınmıştır.
- ÓVÁRI SAJT. (2024), Óvári Sajt, 25 Ocak 2024 tarihinde <https://hazisajtkeszites.hu/ovari-sajt-keszites-hazilag-recept> adresinden alınmıştır.
- PAPRIKA STORES. (2024), Nádudvari Cottage Cheese Semi-fat. 8 Şubat 2024 tarihinde <https://www.paprikastore.co.uk/products/nadudvari-cottage-cheese-semi-fat-felzsiros-turo-250-g-exp-08-08/> adresinden alınmıştır.
- RĂDUCUȚĂ, I., GHEORGHIU, L., MARMANDIU, A., CRISTIAN, C. (2008), The main traditional goat cheese types obtained in different European Countries. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 14(2), 374-380.
- ROLLING IN BUDAPEST. (2020), Under the 150 years of Turkish rule had the greatest influence on Hungarian gastronomy. During the Turkish occupation, countless, previously unknown flavors entered Hungarian cuisine, 15 Ocak 2024 tarihinde <https://rollinginbudapest.com/2020/05/12/under-the-150-years-of-turkish-rule-had-the-greatest-influence-on-hungarian-gastronomy/> sitesinden alındı.
- SAVENCIA FROMAGE AND DAIRY. (2024), Medve,1 Şubat 2024 tarihinde <https://www.savencia-fromagedairy.com/en/marque/medve-2/> adresinden alınmıştır.
- SICULORUM.RO. (2024), A savanyú tej és tejszínkészítmények gyártása, em.sapientia.siculorum.ro. 27 Şubat 2024 tarihinde <https://www.em.sapientia.siculorum.ro/pdf/oktatasi%20segedanyagok/04%20Tejipari%20tehnologia%20jegyzet/06%20Savanyu%20Tej%20Tejszin.pdf> adresinden alınmıştır.
- SLYVKA, I. M., TSISARYK, O. Y. (2015), Biotechnological aspects of the construction of a bacterial preparation for cheese production. *Tekhnolohiia vyrobnytstva i pererobky produktsii tvarynytstva*, 1, 120-126.
- SOKSZINU. (2019), A sajt, amit csak egy erdélyi barlangban készítenek a világon, 26 Şubat 2024 tarihinde <https://sokszinuidek.24.hu/otthon-keszult/2019/04/18/noszolyi-sajt-romania-erdely-barlang/> adresinden alınmıştır.
- SPECIALITY CHEESES. (2024a), Lajta, 31 Ocak 2024 tarihinde <https://www.cheese.com/lajta/> adresinden alınmıştır.

- SPECIALITY CHEESES. (2024b), Urdá, 13 Şubat 2024 tarihinde <https://www.cheese.com/urda/> adresinden alınmıştır.
- TASTEATLAS. (2024a), Lajta, 31 Ocak 2024 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/lajta> adresinden alınmıştır.
- TASTEATLAS. (2024b), Ranolder, 4 Mart 2024 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/ranolder> adresinden alınmıştır.
- TASTEATLAS. (2024c), Urdá, 13 Şubat 2024 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/urda> adresinden alınmıştır.
- TASTE HUNGARY. (2024), Túró: How to Make Hungary's Favorite, 7 Şubat tarihinde Cheese <https://tastehungary.com/journal/turo-how-to-make-hungarys-favorite-cheese/> adresinden alınmıştır.
- TESCO. (2014), Milli Vanilla Cottage Cheese, 26 Şubat 2024 tarihinde <https://bevasarlas.tesco.hu/groceries/en-GB/products/2004010768286> adresinden alınmıştır.
- VALKAJ, K., KALI, T S., SALAJPAL, K., ZUBOVIĆ, M., MARKOVIĆ, T. (2014), Chemical and Microbiological Characterization of Turoš Cheese. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 79(3).
- VASDINYEI, R., DEA 'K, T. (2003), Characterization of yeast isolates originating from Hungarian dairy products using traditional and molecular identification techniques. *International Journal of Food Microbiology*, 86, 123-130.
- VIRTUAGYM. (2024), Nutrition Facts, Urda Cheese, 12 Şubat 2024 tarihinde <https://virtuagym.com/en/nutrition-facts/urda-cheese> adresinden alınmıştır.
- WEICHSELBAUM, E., BENELAM, B., COSTA, H. S. (2009), Traditional Foods in Europe Synthesis report No 6, Institute of Food Research.
- WIKIPEDIA. (2023a), Trappista cheese, 5 Şubat 2024 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/Trappista_cheese adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2023b), Mariastern Abbey, Banja Luka, 5 Şubat 2024 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/Mariastern_Abbey,_Banja_Luka adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2023c), Tejföl. 21 Şubat 2024 tarihinde <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tejf%30B6l> adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2023d), Pálpusztai cheese. 8 Şubat 2024 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/P%30A1lpusztai_cheese#:~:text=P%30A1lpusztai%20is%20a%20Hungarian%20soft,known%20for%20its%20pungent%20odor.&text=It%20was%20developed%20by%20P%30A11,not%20after%20any%20real%20place adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2024a), Óvári Sajt, 22 Ocak 2024 tarihinde https://hu.wikipedia.org/wiki/%3093v%30A1ri_sajt adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2024b), Smetana (dairy product). 12 Şubat 2024 tarihinde [https://en.wikipedia.org/wiki/Smetana_\(dairy_product\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Smetana_(dairy_product)) adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2024c), Kecskesajt, 8 Şubat 2024 tarihinde <https://hu.wikipedia.org/wiki/Kecskesajt> adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2024d), Urdá, 13 Şubat 2024 tarihinde <https://en.wikipedia.org/wiki/Úrd%C4%83> adresinden alınmıştır.
- WIKIPEDIA. (2024e), Cream cheese, 19 Şubat 2014 tarihinde https://en.wikipedia.org/wiki/Cream_cheese adresinden alınmıştır.
- WIKIWAND. (2013), Noszolyi sajt, 25 Şubat 2024 tarihinde https://www.wikiwand.com/hu/Noszolyi_sajt adresinden alınmıştır.
- WORLD FOOD ATLAS TASTEATLAS. (2024), Rögös Túró, 7 Şubat 2024 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/rogos-turo> adresinden alınmıştır.
- YOUR CALORIES. (2017), Hard Cheese, Nutrition Facts, 4 Mart 2024 tarihinde https://your-calories.net/hard_cheese#:~:text=There%20are%20392%20calories%20in%20100%20g%20of%20Hard%20Cheese adresinden alınmıştır.