

НАТУРАЛНОТО КИСЕЛО МЛЯКО

ЕДИН УНИКАЛЕН БЪЛГАРСКИ ПРОДУКТ

МАРИЯ ЗАХАРИЕВА

Почти всеки от нас е забелязал промените, настъпили през изминалото десетилетие в уникалния български продукт, известен като кисело мляко. В много случаи то не е вече кисело, а сладко.

При това има придобитото свойство да не се разваля и да не кисва дни наред. Усещаме в него вкус на нишесте и други добавки, а променените закваски, които продължават трайността му, са безспорно полезни за производители и търговци, но не и за нас, потребителите. С други думи киселото мляко вече е изгубило традиционния си вкус.

СЪВРЕМЕННИТЕ “ПОДОБРЕНИЯ” НА ТРАДИЦИОННОТО КИСЕЛОТО МЛЯКО

Киселото мляко, което ядем в днешно време, вече не е животворният продукт, който пропандираще в Европа руският Нобелов лауреат Иля Мечников в началото на миналия век. Днес голяма част от производителите вместо откритата от д-р Стамен Григоров бактерия **лактобацилус булгарикус** използват вносни закваски.

“В киселото мляко с такива закваски, което е годно за консумация седмици след датата на производство, няма достатъчно количество живи бактерии – казва Боян Илиев, директор на “Ел Би Булгарикум”. - Това означава, че здравословният ефект на млякото върху организма не е налице.” Именно в Института “Ел Би Булгарикум” се съхранява уникалната бактерия, която при естествени условия вирее само в България. Днес Институтът е собственик и на патента за производство на българско кисело мляко.

ОТКРИВАТЕЛЯТ НА ЛАКТОБАЦИЛУС БУЛГАРИКУС

Първите писмени сведения за киселото мляко датират от VIII век. Известно е, че арменец от Цариград излекувал Людовик XI от неизлечими болки в стомаха с българско кисело мляко. Но нашето кисело мляко става известно в началото на миналия век, след като Иля Мечников установил след направена в 36 страни анкета, че най-много столетници има в България. За



елексир на дълголетие то било обявено българското кисело мляко, но все още не бил известен причинителят на подквасването.

През 1905 г. младият български учен д-р Стамен Григоров, главен асистент на проф. Масол в Института по медицина в Женева, изследвайки микрофлората на българското кисело мляко, открива и изолира под микроскоп “една пръчковидна и една кълбовидна млечнокисела бактерия”. Първи сведения за откритието си Стамен Григоров публикува в реномираното френско

списание “Ревю медикал дьо ла Романд”. По-късно пръчковидната бактерия била наречена **Бацилус булгарикус**, а кълбовидната - **Стрептококус термофилис**. Истинското кисело мляко се прави от закваска, която съдържа двата вида бактерии и е с бял цвят, гладка повърхност и нежна консистенция. Тези бактерии поддържат баланса на микрофлората в стомашно-чревния тракт и засилват имунната система. Десетилетия по-късно проф. Тоню Гиргинов внедрява за първи път уникална технология за промишлено производство на българско кисело мляко.

РЕЦЕПТА ЗА ДОМАШНО КИСЕЛО МЛЯКО

Един литър прясно мляко се вари на водна баня, като се разбърква непрекъснато, докато изгуби 1/5 от обема си. След това се охлажда до 45 градуса – трябва да е малко по-топло от телесната температура. Свареното мляко се прехвърля в порцеланов съд и в него постепенно се разтваря една лъжичка кисело мляко, като се бърка в една посока, докато се разнесе равномерно. Съдът се завива с вълнено одеяло. Подквасването продължава около три-четири часа. При разклащане на съда трябва да престанат да се образуват вълнообразни движения. Остава се да се охладят още 2 часа, за да се спре ферментацията и да се избегне прокисването му. Стара закваска се ползва само няколко пъти. ■

Д-р Стамен Григоров е роден през 1878 г. в село Студен извор, Трънско. Завършва Първа мъжка гимназия в София. Със съдействието на френския пълномощен министър в София заминава да учи в Института по естествени науки в Монпелие. По-късно продължава образованието си в Медицинския факултет в Женева. Световноизвестният бактериолог проф. Масол го прави свой главен асистент. Именно в лабораторията на проф. Масол Стамен Григоров открива млечнокиселите бактерии. След като защитава докторската си дисертация, се завръща в България и в продължение на 20 години ръководи болницата в Трън, която днес носи неговото име. Там създава лаборатория и работи усилено върху създаването на противотуберкулозна ваксина. В края на 1906 г. публикува в списание “Ла прес

медикал” в Париж статия за откриването на пеницилиновите гъбички. Като лекар в Балканската война д-р Григоров установява, че войниците, яли плесенял хляб, не се заразяват от върлуващата на фронта холера, което се дължи именно на пеницилиновите гъбички. Спасява живота на много бойци и е награден с Орден за храброст и със Златен Червен кръст. През 1935 г. Стамен Григоров заминава за санаториума за гръдболни в Милано, където лекува болните от туберкулоза по специален метод, наречен “кура булгара” (българско лечение). След избхването на Втората световна война известният български учен се връща в България и се установява в Новоселци. Умира през 1945 г. През 1996 г. негови роднини учредяват в София фондация “Д-р Стамен Григоров.