



ESKİ BİR TÜRK İÇECEĞİ KIMIZ

Tuğbanur OÇKUN – Esra DEMİR

ÖZET: Kimiz, Türklerin ulusal içeceği. Kısırak sütünden yapılır. Kimiz besin olarak içecek olarak Türk'e atadan kalmış bir içecektir. Tarihi kayıtlarına göre Asya Büyük Hun Devleti çağında Türkler kimiz içerlermiş. Bunun yanı sıra Avrupa Hunları ile Göktürkler' de kimiz ürettikleri belirlenmektedir. Kimiz; kısırak sütünden, kendine özgü bir maya ile ekşitilir. Ekşitme sonucunda ise kısırak sütü köpüklü, mayhoş, lezzetli, güzel kokulu bir içecek olur. Standart kimizin ekşilik derecesi 60-80 derece arasındadır. Bir litre kimizde 22 gram belok , 17 gram yağ, 39.6 gram süt şekeri, 20 gram alkol vardır. Kimizde ki vitaminleri sayarsak A, B ve C vitaminlerinin bol bol olduğunu görürüz. Kimiz; bağırsaklardaki yüksek asitleri dengeler ve bağırsaklarda oluşan mikroorganizmaları en sağlıklı hale getirir. Asıllardan beri tüketilen kimizin, protein bakımından da yüksek olması, tercih edilme nedenleri arasında yer alır. Sindirimi kolaylaştırdığı için Eski Türkler' den günümüze kadar değerini korumuştur.

Anahtar kelimeler: Kısırak sütü, Alkol, Sindirim kolaylığı

GİRİŞ: Kimiz fermente bir süt ürünüdür. Fermantasyon sırasında laktöz; laktik asit, alkol ve karbondioksit dönüşmektedir. Bu olayla kimizin spesifik tadı ve aromasında rol alan propil alkol, bütül alkol, pürivatlar, aldehitler, gliserin, aseton, diasetil, çeşitli eterler ve uçucu asitler gibi bileşikler oluşmaktadır. Geçmişte oldukça eskiye dayanan bir Türk içkisi olan kimiz, geleneksel olarak at derisinden hazırlanan torbalara konan kısırak sütünün fermantasyonu sonucu elde edilen fermente bir süt ürünüdür. Kimiz Orta Asya'da özellikle Türkistan ve Moğolistan yörelerinde üretilmektedir. Farklı ülke literatürlerinde bu içki Türklerin "Tanrıların içkisi" olarak kabul edildiği ve Tanrılara sunulduğu bildirilmektedir. Kimiz günümüzde daha çok Kırgız, Kazak, Tatar, Özbek, Altay, İdil ve Ural Türkleri ile Moğollar ve Sibiry'a da Yakutlar tarafından üretilmektedir. Kimiz, Uygurlar tarafından Kitanlara geçmiş ve onların da tükettiği bir besin maddesi ve içki olmuştur. İskitlerin kısırak sütünden elde edilen kimiza benzer bir içecek içtikleri bildirilmektedir. Kazaklar'da da kısırak sütünün mayalanması ile yapılan kimiz; çok sevilen bir içecek, besin maddesi ve aş törenlerinin vazgeçilmez bir parçasıydı. Türkiye'de ticari anlamda kimiz üretimi 1989 yılında ve İzmir Kemalpaşa da bulunan Alaş Kimiz Üretim Çiftliğinde yapılmaktadır.

GELİŞME: Kimiz beyaz renkte, hoş kokulu, ekşimsi, hafif köpüklü süte göre daha akışkan ve homojen bir yapıda olup hiçbir pıhtı taneciği içermemektedir. Kimiz içerik olarak %2 alkol, %0,5-1,5 laktik asit, %2-4 süt şekeri ve %2 yağdan oluşmaktadır. Tat olarak ekşimsi ayrıntı andırmaktadır. Kimizin bileşimi üretildiği hammaddeye, üretim şekline göre az veya çok farklılık göstermektedir. Laktik asit ve alkol miktarına göre çeşitli tiplerde üretilmektedir. Kimiz fermantasyon süresine bağlı olarak tatlı kimiz, orta sert kimiz ve sert kimiz olmak üzere 3 farklı gruba ayrılmaktadır. Kimizin pH değeri ise, fermantasyon süresine ve diğer koşullara göre farklılık göstermekle birlikte genellikle 3,6-4,7 arasında değişmektedir. Kimiz fermantasyon işlemi ve elde edilen ürün açısından kefirle benzerlik göstermesine karşın, katı formdaki "kefir taneleri" yerine sıvı kültür kullanımı ve alkol içeriğinin nispeten yüksek olması gibi bir takım farklılıklar içerir. Kimizin alkol miktarının kefire oranla daha yüksek olmasının önemli bir nedeni; kısırak sütünün laktöz içeriğinin kefir yapımında kullanılan büyükbaş hayvan sütlerine oranla daha yüksek olmasıdır. Fermantasyon sonunda ana ürün laktik asit (%0,7-1,8), etil alkol (%0,6-2,5) ve CO2 (%0,5-0,9) içermektedir.

SONUÇ: Kimiz bir Türk içeceği olmasına rağmen ülkemizde yeterince üretilip tüketilmemektedir. Bunun başlıca nedenleri; kısırak sütünün az olması, kimizin raf ömrünün kısa olması ve geleneksel olarak üretilen kimizin halkımızın damak tadına uygun olmaması olarak gösterilebilir. Kimiz ile ilgili yapılacak çalışmalar, ülkemizde kısırak sütü üretiminin endüstriyel olarak üretimine imkân verecek, ayrıca oldukça yüksek besin değerine sahip, probiyotik ata içeceğimiz olan kimizin toplumumuz tarafından daha iyi tanınması sağlayarak tüketiminin yaygınlaştırılmasına olanak verecektir. Böylece kimizin tıbbi özellikleri ve faydaları anlaşılacak insanlığa hizmet sunulacaktır. Kimiz, % 0.7-1.8 oranında süt asidi, % 0.5-2.5 kadar etanol ve ayrıca % 1 oranında da karbondioksit (CO₂) içermektedir. Tipik Özelliklerini şöyle sıralayabiliriz : homojen bir konsistenz, ancak çalkalandığı zaman karabırcıklan oluşabilirdiği bir yapı, serinletici, hafif köpüklü ve maya tadında olan fermente bir süt ürünüdür. Eğer destile edilirse ve ek bazı işlemler uygulanırsa, bu kez alkol oranı daha yüksek olan başka tür içecek ya da içkiler elde edilebilir. Kimiz iyi üretilmişse, onun mikroflora içeriği de iyidir. Bu mikroflora detaylı olarak incelenirse, bu amaçla mikroskobik bir preparat hazırlanması gerekmektedir.



S U %88.2



LAKTOZ % 6.2



YAĞ %1.9

KISIRAK SÜTÜ (KIMIZ)



PROTEİN %2.5

