Issue 5946-5947 Saturday - Sunday 27-28/1/2018
الزمان – السنة العشرون العدد 5946-5947 السبت – الاحد 10 من جمادى الأولى 1439 هـ 27-28 من كانون الثاني (يناير) 2018م
Azzaman Arabic Daily Newspaper Vol/20. UK

الطريقة التقليدية تعتمد حليب البقر والكائنات الدقيقة

اللبن الزبادي يسهم في إطالة أعمار سكان بلغاريا

لندن - مادفي رماني

في بلغاريا، ستجد اللبن الزبادي في كل مكان من حولك. إذ يضاف إلى لفائف الفلافل، وتغطى به أطباق "الموساكا"، وتمتلئ به ثلاجات متاجر البيع بالتجزئة، وهناك أيضا أطباق بلغارية تقليدية قوامها اللبن الزبادي، مثل "التراتور"، وهو حساء بارد من الزبادي والماء والخيار والجوز والأعشاب، وسلطة "سنيزانكا" المكونة من الزبادي والثوم والشبت.

وفي شوارع بلغاريا، يحتسي الناس مشروب الزبادي، ويغمسون في المطاعم شرائح الكوسا المقلية في أطباق الزبادي.

تقول نيكولا ستويكوف من مدينة صوفيا: "نحن نضيف الزبادي إلى كل شيء. وأواظب على تناول ثلاث علب زبادي يوميا، في الصباح وبين الوجبات أثناء النهار، وقبل أن آوي إلى الفراش في الليل."

وللبن الزبادي جذور ضاربة في تاريخ بلغاريا. إذ يزعم الكثير من البلغاريين أنه اكتُشف بمحض الصدفة منذ 4.000عام، حين كانت القبائل الرُحل تحمل الحليب في قِرَب من جلود الحيوانات، وهذه القِرَب تهيئ البيئة المواتية للبكتيريا حتى تنمو وتسبب عملية التخمر، التي ينتج عنها اللبن الزبادي.

ولكن في جميع الأحوال، هذه هي الطريقة التي اكتُشف بها اللبن الزبادي في أماكن مختلفة من العالم وفي أزمنة مختلفة، وربما تعود أصول اكتشافه إلى منطقة الشرق الأوسط وآسيا الوسطى.

وتقول إيليستا ستويلوفا، الأستاذ المساعد لعلم الأعراق بجامعة بلوفديف: "ظل الزبادي بالفعل عنصرا أساسيا في النظام الغذائي لشعوب دول البلقان على مدار قرون، لأن عملية إنتاجه طبيعية اكتشفها الناس بطريقة ما. وتعد منطقة البلقان واحدة من المناطق العديدة من العالم التي تتوفر فيها الأنواع المعينة من البكتيريا ودرجات الحرارة اللازمة لإنتاج الزبادي بطريقة طبيعية". وبغض النظر عن المكان الذي اكتشف فيه الزبادي، فإن كل ما نعرفه هو أن بلغاريا لعبت دورا محوريا في تعريف الغرب بالزبادي وجعلت منه منتجا شعبيا وتجاريا كما نعرفه الأن.

وكان العالم البلغاري، دكتور ستامين غريغوروف، هو أول من حلل تركيبة الزبادي. إذ عاد غريغوروف، بعيد زفافه عام 1904 في منطقة تران ببلغاريا، إلى كلية الطب بجامعة جنيف، حيث كان يدرس، وأحضر معه آنية فخارية تقليدية تحتوي على زبادي مصنوع في المنزل لفحصها في المعمل، في إطار دراساته.

انتاج الزبادي

وبعد عام واحد، اكتشف البكتيريا التي تسبب عملية تخمّر الحليب وتحيله إلى زبادي. وعُرفت البكتيريا فيما بعد باسم "المُلبنة البلغارية" (لاكتوبسيلوس بولغاريكوس) ليرتبط اسم بلغاريا إلى الأبد بإنتاج الزبادي.

وتكريما لإنجاز هذا العالم، تحتضن الآن قرية ستودن إيزفور، بمنطقة تران، مسقط رأس غريغوروف، متحف الزبادي الوحيد في العالم.

وربما يحظى الزبادي التركي أو اليوناني أو حتى الأيسلندي بشعبية كبيرة في الوقت الحالي، ولكن في عشرينيات وثلاثينيات القرن الماضي، كان الزبادي البلغاري هو الأكثر رواجا، بسبب اهتمام المجتمع العلمي بعينة غيريغوروف الأصلية.

ولفت بحث غريغوروف الذي شرح فيه تركيبة الزبادي بالتفصيل انتباه عالم الأحياء الروسي إيليا ميتشنيكوف الحائز على جائزة نوبل، وربط في كتابة "إطالة العمر" الذي صدر عام 1908بين إقبال الريفيين البلغاريين على تناول كميات كبيرة من اللبن الزبادي وبين أعمارهم الطويلة.

وقد سُجل بالفعل أكبر عدد من المعمرين فوق المئة عام على مستوى أوروبا في جبال رودوب في بلغاريا. وأثارت فكرة وجود علاقة بين الزبادي وطول العمر موجه من الاهتمام إلى حد الهوس بالصحة في البلدان الأوروبية، مثل فرنسا وسويسرا وألمانيا وأسبانيا وبريطانيا، وحرص سكانها على إدخال الزبادي البلغاري، الذي لم يكن يحظى بشعبية في غرب أوروبا من قبل، كمكون رئيسي في نظامهم الغذائي.

ولكن هذا الطلب الجديد على الزبادي البلغاري أحدث تغيرا جذريا في طرق إنتاجه. إذ كان اللبن الزبادي البلغاري في السابق تحضره النساء في المنازل ويعتمدن على تقديرهن الخاص في قياس المقادير.

لكن عندما هيمن العلماء والمصانع على عملية تحضير الزبادي، حددوا مقادير وقياسات صارمة، واشترطوا استخدام معدات خاصة ومزارع بكتيريا نقية لا تحتوي إلا على سلالة واحدة من البكتيريا، ولا تتضمن أي كائنات دقيقة إضافية تعيش بشكل طبيعي في الزبادي المنزلي.

وأصبحت المصانع التي تنتج الزبادي البلغاري بكميات وفيرة، في المناطق التي لا تتوفر فيها الظروف المثالية لنمو وتكاثر بكتيريا لاكتوباسيلوس بلغرياكوس، تستخدم حليب البقر ومزارع البادئات المجففة أو الكائنات الدقيقة المسؤولة عن عملية التخمر.

تقول ستويلوفا: "كان الزبادي التقليدي يُحضر من الحليب الطازج بمختلف أنواعه، مثل حليب الجاموس أو الغنم، بحسب المنطقة أو الموسم. ولكن الزبادي الآن يرتبط في أذهاننا بحليب البقر، لأنه بات يُنتج على نطاق أوسع في المصانع".

وبالرغم من أن الكثير من البلغاريين حافظوا على عادة تحضير الزبادي في المنزل، فإن الدولة هيمنت في عام 1949على صناعة الألبان، وأحدثت المزيد من التغيرات.

رمز قومي

إذ أصبح الزبادي رمزا قوميا لبلغاريا، تمتاز به عن سائر بلدان الكتلة السوفيتية. وبسبب كثرة وتنوع المنازل والمناطق التي تصنع الزبادي في بلغاريا، اهتمت الدولة بالتوصل إلى نوع بلغاري أصيل.

ولهذا، جاب علماء الأحياء الدقيقة البلاد طولا وعرضا، يطرقون أبواب المنازل لجمع عينات من الزبادي المصنوع في الأواني الفخارية، ثم أجروا عليها تجارب لاختيار سلالات البكتيريا الأكثر نفعا صحيا ومذاقا.

وأسفرت تجاربهم عن لبن زبادي بلغاري رسمي جديد، سجلت الدولة عنه براءة اختراع وروجته وصدرته للدول الأخرى. وتمتلك شركة "إل بي بولغاريكوم" المملوكة للدولة حق براءة الاختراع، وتمنح بموجبه تراخيص لشركات في بلدان أخرى مثل اليابان وكوريا الجنوبية، لتصنيع الزبادي البلغاري، الذي يلقى الآن رواجا كبيرا في هذين البلدين.

ولأن الخليط الفريد من البكتيريا المستوطنة طبيعيا في بلغاريا لا يتكاثر في بلدان أخرى، فإن هذه الشركات الأسيوية لن تستطيع إنتاج النوع البلغاري الأصيل إلا بإستيراد بادئات التخمر من بلغاريا. وبعد وفاة ميتشنيكوف، وانهيار الشيوعية في عام ?1989 فقدت بلغاريا أفضل المروجين للزبادي البلغاري، ولهذا انخفضت شعبيته في أوروبا.

ارث صناعة

إلا أن البلغاريين حافظوا على إرث صناعة اللبن الزبادي، وتشهد هذه الصناعة انتعاشا في الوقت الحالي.

وتعد شركة هارمونيكا واحدة من الشركات الجديدة التي تنتج زبادي عضوي. وعندما زرت معمل الألبان على مشارف مدينة صوفيا، رأيت عملية تحويل حليب الأبقار العضوي إلى لبن زبادي. إذ تتبع عملية الإنتاج الحديثة نفس الخطوات التي وضعها غريغوروف عام .1905في البداية يُختبر اللبن ثم يبستر عند درجة حرارة 96 درجة مئوية، ويُترك ليبرد حتى 43.5درجة مئوية، وتضاف مزارع البادئات وتترك لتخمّر الحليب لنحو ست ساعات. وبعدها يوضع الزبادي في الثلاجات ويعبأ ويكون جاهزا للأكل.

إلا أنني عندما تذوقت الزبادي، وجدته حامض المذاق، وكثيف القوام تعلوه طبقة رقيقة من القشدة. ولم يكن متجانسا وأملس القوام كسائر الأنواع التي اعتدت عليها، وهذا يرجع إلى أن اللبن الذي استخدم في تحضيره غير متجانس، أي لم يتعرض لعملية تكسير الدهون.

تقول ستويلوفا: "تكمن أصالة الزبادي البلغاري في تنوعه، فهذا الزبادي ليس له مذاق موحد. وإذا أعدته عائلتان في قريتين مختلفتين، باستخدام نفس العناصر، ستجد أن لكل منهما مذاقا خاصا. فإن مذاق الزبادي يرتبط ارتباطا وثيقا بالأرض والحيوانات التي أنتجت اللبن، وذوق العائلة، وطريقة التحضير التي توارثتها الأجيال المتعاقبة". بالطبع لم يعد مذاق الزبادي البلغاري متنوعا كسابق عهده، ولكن العادات المرتبطة بصناعة الزبادي لا تزال باقية. إذ يطوف صانعو الزبادي على دور الضيافة والمطاعم في القرى والبلدات الصغيرة، وعلى جانبي الطرق في بلغاريا لتقديم منتجاتهم للناس. وتقول ستويكوف: "عندما كنت طفلة، كانت جدتي تخلط الزبادي مع المربى وتطلق عليها اسم "الآيس كريم ?"لأنها البديل الصحي، وهذه الحيلة أغرتني على تناول الزبادي حتى أصبح عادة يومية لي. أعي أن للزبادي مزايا صحية عديدة، ولكن السبب الحقيقي الذي يدعوني إلى المواظبة على تناوله بكثرة هو أنه جزء من أسلوب الحياة البلغاري."

مزرعة: قطيع من الاغنام في مزرعة بلغارية

البنك المركزي العراقي

يعلن البنك المركزي العراقي / بغداد عن 'جراء مزايدة علنية لبيع ((منظومة التكييف المركزي)) بموجب قانون البيع والإيجار رقم (٢١) لسنة ٢٠١٣ ، ويدعو الراغبين الاشتراك بالمزايدة العلنية الحضور الى بناية البنك المركزي العراقي / شارع الرشيد ليوم الأحد المصادف ٢٠١٨/٢/١١ الساعة العاشرة صباحاً وفق الشروط الآتية :

١- صك مصدق لأمر البنك المركزي العراقي بمبلغ (٠٠٠ ، ٠٠٠ ، ٣) ثلاثة ملايين دينار عراقي والذي يمثل ٢٠ % من مبلغ القيمة المقدرة للمنظومة ولايسمح بدخول المزايدة بدون تقديم التأمينات .

٢- المستمسكات الثبوتية الاصلية والمصورة للمزايد .

٣- يتحمل من ترسو عليه المزايدة أجور نشر الاعلان واجور دلالية بنسبة ٢% .

٤- يتحمل من ترسو عليه المزايدة أجور فك المنظومة ونقلها .

وزارة التجارة
الشركة العامة للمعارض والخدمات التجارية العراقية
((إعلان))

الى المتقاعد (رعد مسلم كاظم) الموظف سابقاً في الشركة العامة للمعارض والخدمات التجارية إقتضى حضوركم الى الشركة اعلاه خلال مدة اقصاها ١٥ يوم من تاريخ نشر هذا الاعلان لتسديد ما بذمتكم من مبالغ مالية عن فروقات الفصل السياسي .

المهندس
هاشم محمد حاتم
المدير العام ورئيس مجلس الادارة

جمهورية العراق
مجلس القضاء الاعلى
رئاسة محكمة استئناف بغداد / الكرخ الاتحادية
الهيأة الاستئنافية الاولى / بصفتها الاصلية

العـدد : ١٠٧ / س / ٢٠١٨
التاريخ : ٢٤ / ١ / ٢٠١٨

(اعـــــلان)

الى المستأنف عليه : حسين عصام الازري

بناءاً على الطعن الاستئنافي المقدم ضدك من قبل المستأنف/المدير العام للمصرف العراقي للتجارة/اضافة لوظيفته و لمجهولية محل اقامتك وفق شرح المبلغ القضائي لذا قررت هذه المحكمة تبليغك اعلاناً بصحيفتين محليتين يوميتين واسعتي الانتشار للحضور امام هذه المحكمة في موعد المرافعة(٢٠١٨/٢/٥) الساعة الثامنة و النصف صباحاً و عند عدم حضورك او من ينوب عنك قانوناً فسوف تجري المرافعة بحقك وفق الاصول.

القاضي
جبار جمعة فريح
عضو الهيأة الاستئنافية الاولى

جمهورية العراق
وزارة العدل
دائرة الكاتب العدل في الدورة

العدد العمومي /٢٠٣٥
السجل / ١١
التاريخ ٢٤ /١/ ٢٠١٨

اعلان

المنذر / احمد عبد الله فياض
هوية الاحوال : ٠٠٣٦٦٩٧٢ احوال / الكرخ ٩٥٤ صحيفة ٦٨ في ٢٠١١/٧/٦
العنوان الدائم : محلة / ٨٢٤ زقاق /١ دار/ ٦٧ رقم الاستمارة ١٩٥٥٧ مكتب معلومات الدورة
المنذر اليه / عماد حمدي يحيى
عنوانه : تكريت – العوجة- قرب السوق
جهة الانذار
سبق وان اشتريت منك القطعة الارض المرقمة ٢٢٨٩ /٢/ ١٠ ابو دشير بموجب عقد البيع الخارجي في اب /٢٠٠٢ وتم تسليمك مبلغ ٣، ٨٧٥٠٠٠ ثلاثة ملايين وثمانمائة وخمسة وسبعون الف دينار عراقي والباقي ١٠٠، ٠٠٠ مائة الف دينار عراقي عند التسجيل وبما انك ترفض ولحد الان تسجيل القطعة انفاً باسمي لذا انذرك بوجوب الحضور الى مديرية التسجيل العقاري في البياع وفي مدة اقصاها يوم٢٠١٧/٢/٦ من تاريخ تبلغك بهذا الانذار وفي حالة عدم حضورك سوف نضطر اسفين لاقامة الدعاوي ضدك في المحاكم المختصة .
عند ذهاب المبلغ القضائي من مركز شرطة عوينات على عنوانكم تبين انكم مجهولين الاقامة حسب كتاب مركز شرطة عوينات المرقم ٢١٤٠/٢٠ في ٢٠١٧/١٢/٢٦ وحسب تاييد دائرة المجلس المحلي لقضاء تكريت بالعدد ٥٣٢٦ بتاريخ ٢٠١٧/١٢/٢٧ لذا تقرر تبليغك بالنشر في صحيفتين محليتين .

الكاتب العدل

فقدان وثيقة مدرسية

فقدت مني وثيقة التخرج المدرسية الصادرة من اعدادية الوحدة الصناعية باسم (جعفر صادق محمد علي) الرجاء ممن يعثر عليها تسليمها لمصدرها .

شكر وتقدير

نتقدم بجزيل الشكر ووافر التقدير للسيدات **غند محمود عبد اللطيف وبيداء عبد الرزاق جهلول واشراق حسين عبد** الموظفات في الهيئة العامة للضرائب / فرع الكرادة لما يبذلنه من جهد واخلاص في خدمة مراجعي الهيئة وتسهيل معاملاتهم ,نتمنى لهن كل توفيق .

لفيف من المواطنين