

τυρί

Δευτέρα, 10 Σεπτεμβρίου 2012

6:44 μμ

Σημασία:

- Προϊόν του γάλακτος. Δημιουργείται με απλά μέσα αλλά και σε μεγάλα εργοστάσια. Κν. τυρί.

Εγκυκλοπαιδικα

Το τυρί είναι τροφή που παρασκευάζεται από το γάλα, με την επίδραση ουσιών, οι οποίες δρουν φυραματικά. Υπάρχουν διάφορα είδη τυριών (σκληρά, μαλακά κλπ.), με γνωστότερα ελληνικά τη φέτα, τη γραβιέρα, το μανούρι, το κασέρι και άλλα.

<https://el.wikipedia.org>

Είναι μύθος η αντίληψη ότι το τυρί αρέσει στα ποντίκια. Το εκλεκτότερο δόλωμα για αυτά είναι τα γλυκά.

Ετυμολογία:

τυρός, ὁ «ἄρτι και νῦν, τυρός, «τυρί» τόπος, ενθα ἐπωλεῖτο ὁ τυρός», τυρέω, -ενω, -ὄω "«πήζω» τό γάλα καί παρασκευάζω τυρόν, τυροκομῶ, αναμειγνύω, ἀναταράσσω, μηχανεύομαι, μηχανοραφῶ* : συγγ. τοῖς: ἀρχ. Ἰνδ. turah, ἄβεστ. tuiri- οὐδ.=γάλα γενόμενον -τυροειδές, τυρόγαλα' ἴσως συγγ.καί τῷ ἀρχ. ἐκκλ. σλαβ. tvarogs= Λατινικό coagulatum { } νεογερμ. Quark =ὄξύγαλα)· περαιτέρω μάλλον συγγ. τῆ ρ. *teu-«φουσκώνειν», ἐξογκώνειν'πβ. τά μετά τοῦ αὐτοῦ σχηματιστ. στοιχείου ἐν ἄλλῃ σημ. : **τιτυρος** ὁ "τράγος, σάτυρος*", Τυρώ, ἢ "ἥρωίς τις*", Τυριλλος, Τύρων κ.τ.λ. .

παραγωγα

- Τυροποιεω, τυροπολῶ, τυροπῶλης,
- Τυρογλύφος, ὁ, αὐτός που σκαλίζει, που γλείφει το τυρί, ὄνομα ποντικιοῦ, στη «Βατραχομουμαχία» .

Ξενόγλωσσα

Λατινικα caseum caseus

Ἴσως λέξη κελτικής προελεύσεως. Ὅμως ὁ Πλίνιος καί ὁ Στράβων ὁμως ἰσχυρίζονταν πως οἱ βαρβαροὶ βορειοὶ λαοὶ, ἀν καὶ τρεφοντοῦσαν με γάλα, δὲν γνωρίζαν τροποὺς παρασκευῆς τυριοῦ.

το ΝΕ **κασερι** ετυμολογεῖται ἀπὸ το το τουρκικο kazer* < εβρ. Κοσερ (kosher)** που ὁμως σημαίνει γενικὰ τις θρησκευτικὲς διαιτητικὲς συθνηθεῖς των εβραίων.***

(*) Λεξικό της κοινῆς νεοελληνικῆς

(**) <http://www.nisanyansozluk.com/?k=ka%C5%9Fer&x=7&y=12>

(***) <https://en.wikipedia.org/wiki/Kashrut>

Ἐτσι ἐγὼ υποψιάζομαι τὸν πληθυντικὸ **caseoli** τοῦ **caseolus** =υποκοριστικὸ τοῦ **caseum** ,

Ιταλικά formaggio

Ἐκ τοῦ υστέρου λατινικοῦ FORMATICUM < FORMARE < FORMA ἀνατρέχουμε λοιπὸν στο

Ιταλικά formaggio

Εκ του υστέρου λατινικού FORMATICUM < FORMARE < FORMA ανατρέχουμε λοιπόν στο Ελληνικό ΦΟΡΜΟΣ , ό (εκ του φέρω)·

Τα περισσότερα τυριά έχουν σταθερό γεωμετρικό σχήμα, forma (κεφάλι, φρανζόλα, μπαλλα) και ελαχιστα έχουν πολτωδη μορφή (συνήθως λευκά τυριά, όπως τυροκαυτερή, κοτατζ cottage cheese)

I.

1. σκεύος (καλαθι) για μεταφορά καρπών σε Ησίοδ., Ηρόδ.

2. στρώμα πλεκτό, Λατ. storea, σε Ηρόδ., Αριστοφ.

3. ένδυμα ναυτικού από χοντρό πλεκτό ύφασμα, σε Θεόκρ.

II. μέτρο σίτου, σε Λυσία. Κατά Σιτοπωλών.

πβ. τυριά σε διαμορφωμένα εμφανώς μέσα σε φορμό-καλαθακι. Πχ. καλαθακι Λήμνου

Ο φορμος και το φερω εδωσαν την forma με πολλά παραφωγα που επεστρεψαν ως αντιδάνεια όπως το φορμουλα, Φορμοζα (ευμορφη [χωρα]), φορμαρω =τοποθετω εντος της προβλεπομενης οπης ή θέσης (εξ ου και η δυσφημη φραση «της τον φορμαρησε»)



ΤΥΠΟΥ "ΚΑΛΑΘΑΚΙ"



ΚΑΛΑΘΑΚΙΑ ΤΥΡΙΟΥ



ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ

Αγγλικά cheese

Αρχαιο Αγγλικο **cyse** (West Saxon), **cese** (Anglian) "cheese," από το Δυτικο Γερμανικο ***kasjus** (απ όπου και Σαξωνικο **kasi**, Αρχαίο Γερμανικο **chasi**, Γερμανικο **Käse**, Μεσον. Ολλανδικο **case**, Δανικό **kaas**), όλα από το Λατινικο **caseus** "τυρί" (ριζα επίσης για το Ιταλικο **cacio** (*), Ισπανικο **queso**, Ιρλανδικο **caise**, Ουαλλικό **caws**).

(*) Απ όπου το **caciocavallo** (που περασε στη ΝΕ ως κασκαβάλλι)

είναι τυρί από αγελαδινο γαλα. Το όνομα ξεγελαει, γιατι στα ιταλικά το όνομα caciocavallo κυριολεκτικά σημαίνει «τυρί αλόγου» και γενικά πιστεύεται ότι το όνομα προέρχεται από το γεγονός ότι οι δύο φόρμες (μπαλες) τυρι πάντα συνδέονται μεταξύ τους με σχοινί και στη συνέχεια αφήνονται να ωριμάσει με την τοποθέτηση τους «**a cavallo**», δηλαδή ιπαστί, καβάλα επικαλυπτόμενα, σε μια οριζόντια ράβδο. Ωστόσο, είναι πιο πιθανό ότι το όνομα προέρχεται από τη Λατινική * **cascabellus** με την έννοια του "κουδουни έλκηθρου" για το σχήμα που κρέμονται οι μπάλες του τυριού. Συγκρίνετε ισπανική "**Cascabel**" = "καμπάνα έλκηθρου, κουδουνίστρα»



Γαλλικά fromage

Εκ του ιταλικού.

Εικόνες

Τουλούμι τυριού



Φράσεις

Αυτό το έχω ψωμοτύρι.

Το «έχω» εδώ ερμηνεύεται ως «θεωρώ, εκλαμβάνω, λογίζω»

Δηλαδή όπως κάτι που χρησιμοποιώ συχνά, καθημερινά. Όπως το προσφάι (ψωμί και τυρί)

Μεταξύ τυρού και αχλαδίου



Για κάτι που ελέχθη ανεπισήμως στη διάρκεια συνεστιάσεως.

Η έκφραση *entre la poire et le fromage* υπάρχει ήδη στην 1η έκδοση του λεξικού της Γαλλικής Ακαδημίας (1694) και αφορά τα πράγματα που λέγονται και τις εξομολογήσεις που γίνονται προς το τέλος ενός πλούσιου γεύματος, την ώρα που λύνονται οι ζώνες και οι γλώσσες. Υπάρχει και το αγγλικό "over the walnuts and (the) wine."

Παροιμίες

Ψωμί τυρί δεν έχουμε, λουλούδι για το πέτο μας [ζητάμε]

Επώνυμα Τυριά

Αναφέρονται εδώ τα πιο γνωστά τυριά που πήραν το όνομα τους από τον τόπο προέλευσης τους.

Γκοργκοντζόλα

Μαλακό τυρί που μοιάζει με το Ροκφόρ και παράγεται στην περιοχή Gorgonzola κοντά στο Μιλάνο, στην περιοχή της Λομβαρδίας στην Ιταλία



Γραβιέρα

Το γνωστό τυρί

Από την **Gruyère** περιοχή του καντονιού Fribourg στην Ελβετία. Πληθυσμός 47.594 κάτοικοι στις 31/12/2011. Πρωτεύουσα Bulle



Έμμενταλ

Τυρί από την περιοχή **Emmental** της Ελβετίας



Ενταμ



Edam (στην ολλανδική Edammer) είναι ένα τυρί από αγελαδινό γάλα χαρακτηριστικό των Κάτω Χωρών, που πωλούνται σε κεφαλα από το απαλό και κίτρινο αυτό τυρί με ένα λεπτό κέρι προστασίας.

Το όνομα προέρχεται από την πόλη του **ΓΕ** (Edam δήμου-Volendam), στην επαρχία της Βορείου Ολλανδίας, μια περιοχή μεγάλης παράδοσης στη διατροφή βοοειδών, και για την οποία η παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων είναι η πιο σημαντική οικονομική δραστηριότητα και στοιχείο προσέλκυσης τουριστών.

Μπρί

Από την πολη της Γαλλίας Reuil-en-Brie



Παρμεζάνα

Από την Παρμα της Ιταλίας. Σκληρό τυρί της κατηγορίας grana , που μπαίνει συνήθως τριμμένο στα ζυμαρικά.



Ροκφόρ

Τυρί με μούχλα από την Γαλλική περιοχή Roquefort

<http://youtu.be/DpnGtbJF0c>





Το ονομάζουν μπλε τυρί (blue cheese) όταν δεν παράγεται στην περιοχή του ροκφόρ. Η ονομασία ροκφόρ είναι προστατευόμενη: μόνο τυρί που ωριμάζει στις σπηλιές Abat του Roquefort-sur-Soulzon στην περιοχή του Aveyron μπορούν να φέρουν την ονομασία ροκφόρ. Βλ και γκοργκοντζόλα.

Σύνθετα

Ψωμοτύρι
Κεφαλοτύρι
[Τουλουμοτύρι](#)
Τυρόγαλο
Ανθότυρο
Τυρόπιτα

Πηγές

[Η Ιστορία του Τυριού σε 5 Videos](#)

Copyright© 2012 by Aris Stougiannidis