**Как кефир стал кефиром**

**Родина кефира**

Судьба этого обыденного кисломолочного продукта на редкость необычна. Исторической родиной небольших желтоватых горошин, именуемых «пшеном Пророка» или "зернами Магомета" (а проще – кефирных грибков), принято считать северный склон Кавказского хребта. Согласно легенде их принес в своем посохе в дар горцам сам Магомет, научив их с помощью горошин готовить совершенно особый продукт и настрого запретив дарить их иноверцам. Восприняв этот дар, жители Кавказа стали готовить божественный продукт, называемый в разных местах поразному – кэпы, кхагу, чыппэ, – и, как и было им велено, считали грехом дарить грибки даже выходящим замуж дочерям.

Приготовление кефира

Процедура приготовления оставалась неизменной на протяжении не одного столетия: в бурдюк (а позже – в глиняный сосуд) заливали молоко и, поместив туда грибки (закваску), выносили на дорогу, чтобы каждый путник мог пнуть его ногой – постоянное встряхивание только ускоряло процесс брожения. О том, как этот напиток появился в России, доподлинно неизвестно. Есть предположение, что драгоценная закваска была подарена русскому врачу его чеченским другом еще в 1866 году. Но бытует также и другая история, куда более захватывающая.

Как кефир попал в Россию

Если верить ей, то закваска попала в Москву из окрестностей Кисловодска в 1908 году «по вине» Ирины Сахаровой, помощницы известного молокозаводчика Бландова. Красивая и бесстрашная девушка была направлена им в Кисловодск к поставщику одной из местных сыроварен Бландова, князю Бек-Мирзе Байчарову, в надежде на то, что ей удастся уговорить князя продать некоторое количество грибков. Очарованный красотой Ирины, князь поначалу пообещал пойти ей навстречу, но, памятуя о запрете Магомета, никак не мог на это решиться, а потому визит посланницы затягивался.

Дальнейшие события развивались в духе детективного жанра: похищение прекрасной Ирины сыном Бек-Мирзы, предложение его руки и сердца, внезапное появление полицейских, арест молодого князя, суд и приговор. В качестве компенсации князь должен был передать пострадавшей 10 фунтов священных горошин. Спустя некоторое время фирма Бландова приступила к выпуску российского кефира, первые бутылки которого были направлены пациентам Боткинской больницы.

Искусственно вывести кефирный грибок нельзя!

Основная микрофлора кефирного грибка представляет собой сложный и до конца не изученный симбиоз нескольких микроорганизмов (молочнокислых палочек, стрептококков, дрожжей, уксуснокислых бактерий и ароматообразующих веществ). Помещенная в молоко закваска вызывает в нем различные изменения: молочнокислое и спиртовое брожение. Однако при всей своей нынешней доступности «пшено Пророка» так и не утратило своей главной тайны – искусственно вывести кефирный грибок людям пока так и не удалось.