

## ΓΙΑΟΥΡΤΑΑΑΑΑΣ !!

Καλογερογιάννη Χρήστου, Φαρμακοποιού

Γιαουρτάς με 5 άλφα αλλά και γιαουρτζής γι' αυτούς που τον γνώρισαν στη Β. Ελλάδα να πουλάει ολόπαχο γιαούρτι και δροσιστική «μπενίτσα», δηλαδή ξινόγαλο.

Μετέφερε το γιαούρτι σε μεγάλα πήλινα ή μεταλλικά δοχεία, τις λεγόμενες τσανάκες και το πούλαγε χύμα με την οκά. Τις τσανάκες κουβάλαγε στους ώμους του με ένα κοντάρι που από τη μια και την άλλη του άκρη κρέμονταν δυο ταμπλάδες ή κοφίνια. Αργότερα οι μεγάλες τσανάκες αντικαταστάθηκαν από τα τσανάκια της μισής οκάς τα οποία απάλλαξαν τον γιαουρτά από το καντάρι και το συνεχές ζύγισμα. Τα τσανάκια επιστρέφονταν για να επαναχρησιμοποιηθούν αφού πρώτα πλενόntonτουσαν.

Άλλος τρόπος μεταφοράς και προβολής του προϊόντος ήταν η μόστρα , δηλαδή ένα κουτί σαν ντουλάπι με ραφάκια στα οποία έβαζε τα γιαούρτια. Αυτή είναι η κλασική φιγούρα τού γιαουρτά της ανατολής και της προπολεμικής Ελλάδας.

Άλλοι πάλι μετέφεραν το γάλα και το γιαούρτι με τον γάιδαρο ή με τη σούστα. Στη συνέχεια εμφανίστηκε το τρίκυκλο ποδήλατο που στο μπροστινό μέρος είχε ένα ντουλάπι με ράφια για τους κεσέδες. Γρήγορα το ποδήλατο απέκτησε μηχανή.

Ο γιαουρτάς, τις περισσότερες φορές, είναι το ίδιο πρόσωπο με το γαλατά. Αργά το βράδυ ή πολύ πρωί πούλαγε το γάλα, μετά έφτιαχνε το γιαούρτι, που χρειαζόταν 3-4 ώρες να πήξει και μετά έβγαινε πάλι στη γύρα αργά το απόγευμα για να το διαθέσει. Ο λόγος πού έβγαινε τέτοια ώρα ήταν για να προστατεύσει το προϊόν του από τις μύγες και το ξύνισμα τους θερμούς μήνες αλλά και γιατί το γιαούρτι στην Ελλάδα ήταν και είναι κατ' εξοχήν βραδινή τροφή.

Το γάλα βραζόταν σε μεγάλα καζάνια για να αποστειρωθεί. Για το βράσιμο χρησιμοποιούσαν στην αρχή ξύλα και μετά γκάζι και το ανάδευαν συνέχεια για να μην αρπάξει, το λεγόμενο τσίκνισμα. Στη συνέχεια κρύωνε, το περνούσαν στους κεσέδες ή στα πήλινα και στην

κατάλληλη θερμοκρασία βάζανε, στον κάθε κεσέ, τη μαγιά δηλαδή γιαούρτι της προηγούμενης ημέρας αραιωμένο με νερό. Μετά από 3-4 ώρες παραμονής σε θερμό χώρο το γάλα είχε μετατραπεί σε γιαούρτι έτοιμο για διανομή.

Πρόλαβα και θυμάμαι ακόμα τον κ. Κατσαρό, γιαουρτά της γειτονιάς μας στην Τρίπολη, γύρω στο 60, με ένα παλιό γερμανικό ποδήλατο στο οποίο είχε διαμορφώσει την σχάρα στην πίσω ρόδα έτσι ώστε να κουβαλάει δύο ταμπλάδες με γιαούρτια σε κεσεδάκια.

Στη δεκαετία του 70 πολλά εργαστήρια εκσυγχρονίζονται τεχνολογικά, προς μεγάλη ανακούφιση του γιαουρτά, ο οποίος, πιο άνετα πια, παρασκευάζει το γιαούρτι, αυξάνει την παραγωγή του και βελτιώνει την ποιότητα.

Μετά τον πόλεμο η πήλινη και βαριά τσανάκα αντικαθίσταται από τον πλαστικό κεσέ. Δεν εξαφανίζεται όμως, αλλά για λόγους πρακτικούς (θέμα βάρους) διατίθεται στον τόπο παραγωγής. Δεν είναι ακόμα μιας χρήσης αλλά επιστρέφεται και επαναχρησιμοποιείται.

Σαν δοχείο, όχι βέβαια τόσο διαδεδομένο όπως ο κεσσές και η τσανάκα, έχει χρησιμοποιηθεί και η βιδορίτσα, ξύλινο δοχείο από κέδρο, το οποίο έδινε μια ιδιαίτερη γεύση στο γιαούρτι. Η βιδορίτσα ήταν σκεύος προσωπικό του πελάτη και το έδινε αυτός στον γιαουρτά για να πήξει το γιαούρτι μέσα.

Η φωνή τού γιαουρτά ξεσήκωνε τη γειτονιά. Οι κυράδες έβγαιναν, με τα πιάτα στο χέρι να προλάβουν το γιαούρτι, αλλά και όχι μόνο. Είναι στιγμή κοινωνικής συνεύρεσης. Αν δε ο γιαουρτάς ήταν και νόστιμος σαν το γιαούρτι το ενδιαφέρον μεγάλωνε. Σχόλια, χωρατά και χαβαλές είναι στο πρόγραμμα. «Ο νιός θέλει χωριάτικο, ο γέρος το μπαγιάτικο. Η μια θέλει φρεσκοτάτο, η χήρα νοστιμότατο κι'ζωντοχήρα που πονά λαχτάρα έχει στα ξινά κι'λεύτερες ορθά κοφτά αντί γιαούρτι γιαουρτά!!», λέει το τραγούδι.

Στη διάδοση τού γιαουρτιού σημαντικό ρόλο παίζανε οι πρόσφυγες από τον Πόντο και τη Μικρά Ασία, οι οποίοι εκτός από τη συνήθεια της κατανάλωσης κουβάλησαν μαζί τους και συνταγές. «Γιαούρτι Σιλιβριανό» φωνάζει ο γιαουρτάς για να παινέσει το γιαούρτι του. Έτσι πανελλαδικά έγινε γνωστό το Σιλιβριανό γιαούρτι που φτιάχνανε στη Σιλιβρία της Α. Θράκης και προμήθευαν όλη την Κωνσταντινούπολη. Την ίδια παραδοσιακή συνταγή συνεχίζουν να χρησιμοποιούν στη Δορκάδα της Β. Ελλάδας οι πρόσφυγες από την Σιλιβρία, κάνοντάς το προϊόν τους επώνυμο σαν «γιαούρτι Δορκάδος».

Το γιαούρτι υπήρξε για πολλά χρόνια η τροφή των φτωχών. Τροφή πλήρης και προσιτό στην τιμή το γιαούρτι συνοδευόταν με ψωμί κρατώντας στη ζωή τη φτωχολογία. Δεν είναι τυχαίο ότι από τους γιαουρτάδες της Αθήνας οι περισσότεροι ξεκίνησαν από τον Πειραιά όπου το γιαούρτι είχε τη μεγαλύτερη ζήτηση. Προέρχονταν δε απο χωριά της Ρούμελης, ενώ οι γιαουρτάδες της Β. Ελλάδας ήταν συνήθως από τη Μικρά Ασία.

Τα χρόνια σιγά-σιγά πέρασαν και ο πλανόδιος γιαουρτάς απέκτησε επαγγελματική στέγη. Άλλοι άνοιξαν πρατήριο και άλλοι γαλακτοπωλείο. Το πρατήριο συνήθως ήταν το προς τον δρόμο μέρος του σπιτιού του γιαουρτά, το δε εργαστήριο κάποιος άλλος χώρος του σπιτιού του πάλι. Το μοντέλο αυτό υπάρχει μέχρι και σήμερα.

Ο χώρος του πρατηρίου δεν είναι ιδιαίτερα μεγάλος, και καταλαμβάνεται από ψυγεία επαγγελματικά με βιτρίνα όπου τα γιαούρτια στον κεσέ μοστράρουν χωρίς καπάκι, για να εξατμίζεται το νερό και το γιαούρτι να γίνεται πηχτό και με ωραίο καϊμάκι, ενώ τα πήλινα, τα οποία γίνονται πιο πηχτά, σκεπάζονται συνήθως με λαδόκολλα για να μην χάσουν άλλα υγρά. Εκτός από το γιαούρτι που είναι το κύριο προϊόν, το πρατήριο διαθέτει γάλα, βούτυρο, τυρί μυτζήθρα, κρέμες και ρυζόγαλα.

Το γαλακτοπωλείο είναι πια κατάστημα, ξέχωρο από το σπίτι του γιαουρτά. Σερβίρει στους θαμώνες του γάλα, γιαούρτι, κρέμες, ρυζόγαλα και γαλακτομπούρεκο. Είναι χώρος λιτός με απλά έπιπλα, συνήθως τραπεζάκια με μάρμαρο και διακόσμηση βουκολική που παραπέμπει στη πηγή προέλευσης των αγαθών. Δεν διαθέτει μουσική ή άλλες οπτικοακουστικές συσκευές διότι οι πελάτες δεν κάθονται πολλή ώρα στο κατάστημα παρά μόνο για να απολαύσουν ένα από τα παραπάνω προϊόντα και να συνεχίσουν το δρόμο τους.

Τα καταστήματα αυτά είχαν όμως μία ιδιαιτερότητα : Έχοντας σαν κύριο προϊόν τους το πρόβιο γιαούρτι, το καλοκαίρι, που τα πρόβατα δεν είχαν γάλα, σταματούσαν την παραγωγή. Τα πρατήρια σταματούσαν την παραγωγή από τον Ιούλιο περίπου μέχρι τον Νοέμβριο. Τα γαλακτοπωλεία όμως παρέμεναν ανοικτά και το καλοκαίρι. Έπρεπε λοιπόν να διευρύνουν τις δραστηριότητές τους. Ο κ. Συκοβάρης έχοντας γαλακτοπωλείο στην Κύμη Ευβοίας το καλοκαίρι το μετέτρεπε σε ταβέρνα, πουλούσε δε και είδη μαναβικής, ο δε Μπουκουβάλας στην Ερέτρια πουλούσε κρασί ονομάζοντας το κατάστημά του «οινογαλακτοπωλείο».

Οι περισσότεροι όμως γαλακτοπώλες φλερτάρανε τη ζαχαροπλαστική. Έτσι λοιπόν το γαλακτοπωλείο αφού πέρασε τη μεταβατική φάση του γαλακτοζαχαροπλαστείου έφθασε στη σημερινή του μορφή που είναι το ζαχαροπλαστείο που διατηρεί και ένα χώρο με τα παραδοσιακά προϊόντα του γάλατος. Ονομαστά ζαχαροπλαστεία των Αθηνών, όπως Ασημακόπουλος, ο Βάρσος, ο Μπαλής και στη Θεσνίκη ο Χατζής και άλλα, που ξεκίνησαν από γαλακτοπωλεία, προσφέρουν και σήμερα παραδοσιακό γιαούρτι.

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΧΩ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΙΩΝΟΒΙΟ

Το γιαούρτι φτιάχνεται με το γάλα οποιουδήποτε θηλαστικού. Έτσι λοιπόν εκτός από τα αιγοπρόβατα, οι Άραβες φτιάχνουν γιαούρτι και από γάλα καμήλας, στο Θιβέτ από γαίκα, από τάρανδους στη Λαπωνία και τη Σιβηρία, από βουβάλια στη Μαλαισία και στην Ινδονησία, από φοράδες στην κεντρική Ασία, από τα γιάμας στο Περού και τη Βολιβία, ενώ στην Αμερική και την Αυστραλία προτιμούν γιαούρτι από αγελάδα.

Στα Βαλκάνια γιαούρτι θεωρείται παραδοσιακά το πρόβειο. Αυτό που διαλαλούσαν οι γιαουρτάδες στις γειτονιές, γιαούρτι πρόβειο, γιαούρτι αιωνόβιο! Και είναι αιωνόβιο εάν αναλογιστούμε τους αιώνες από τη γέννησή του μέχρι σήμερα.

Η γέννηση του προσδιορίζεται στη νεολιθική εποχή και στην ευρύτερη περιοχή της Μέσης Ανατολής, όπου υπήρχαν πολλά κοπάδια αιγοπροβάτων και υψηλές θερμοκρασίες. Κάποια στιγμή το περίσσιο γάλα, από μόνο του, μετετράπη σε μία συμπαγή κρέμα και το θαύμα έγινε!

Η πρώτη αναφορά σε ζυμούμενο προϊόν γάλακτος γίνεται στην Αγία Γραφή (Γένεσις 18.8), απ' όπου προκύπτει ότι 13 αιώνες πριν τη γέννηση του Χριστού οι νομάδες κτηνοτρόφοι της Μεσοποταμίας γνώριζαν το γιαούρτι. Θα το συναντήσουμε πάλι στους αρχαίους Αιγύπτιους και Ισραηλίτες να γίνεται λόγος για πολύτιμη τροφή, ενώ στους Έλληνες ο Ηρόδοτος και ο Γαληνός να εκθειάζουν τη μαλακτική και καθαρική επίδρασή του στο πεπτικό σύστημα. Από τους Ρωμαίους ο Πλίνιος ο πρεσβύτερος τον 1<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα είχε αντιληφθεί την ευεργετική δράση του γιαουρτιού κι ήταν ένας από τους πιο ένθερμους καταναλωτές του. Αναφορά στις θεραπευτικές ιδιότητες του γιαουρτιού έχουμε και σε επιστημονικό βιβλίο που είδε το φώς στη Δαμασκό το 633 μ.Χ.

Αιωνόβιο είναι και γιατί ο μύθος θέλει να το συνδέει με τη μακροζωία αυτών που το τρώνε. Ο μπάρμπα Μήτσος ο Συκοβάρης στη Κύμη είναι 90 ετών και ο κυρ Νίκος ο Καραγιώργος 88 ετών στο γαλακτοζαχαροπλασείο «η στάνη» στην Ομόνοια. Ο κυρ Νίκος μας έδωσε την συνέντευξη εν ώρα υπηρεσίας! Λέτε να σημαίνει κάτι;

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΟΥ ΤΡΩΝΕ ΚΡΥΦΑ ΟΙ ΓΟΗΣΕΣ

Λέει το τραγούδι

Οι γόησες ξέρουνε πολύ καλά ότι το γιαούρτι δεν είναι μόνο για φαγητό. Είναι ένα καλλυντικό στην κουζίνα της νοικοκυράς. Το γιαούρτι από μόνο του έχει αποτοξινωτική, μαλακτική, τονωτική και εξισορροπιστική δράση στο δέρμα. Η ελαφρά οξύτητά του εξισορροπεί το αλκαλικό pH των λιπαρών επιδερμίδων, ενώ οι πρωτεΐνες του έχουν καταπραϋντική δράση. Αναμιγνύοντας το γιαούρτι σαν βάση με διάφορα φυτικά εκχυλίσματα, φρέσκους χυμούς, μέλι, φυτικά έλαια και σκόνες όπως μαγιά μπύρας και άργιλο, μπορούμε να φτιάξουμε τη δική μας μάσκα ομορφιάς ή καθαρισμού ανάλογα με τον τύπο του δέρματος.

Μια πολύ καλή μάσκα καθαρισμού θα μπορούσε να γίνει με γιαούρτι και άργιλο, ενώ με μέλι και λάδι αβοκάντο μια μάσκα για αναζωογόνηση και ενυδάτωση. Με μαγιά μπύρας και φυτικά έλαια έχουμε μάσκες θρεπτικές και βιταμινούχες. Αναμιγνύοντας το γιαούρτι με χυμό και πολτό μήλου ή ροδάκινου φτιάχνουμε μάσκες μαλακτικές και ενυδατικές για αναζωογόνηση της επιδερμίδας. Εκτός από μάσκες προσώπου μπορούμε να κάνουμε και μάσκες μαλλιών για αναζωογόνηση, αλλά και βαφές. Με χέννα και γιαούρτι πετυχαίνουμε κόκκινες ανταύγειες, ενώ με σκόνη από φλοιό καρυδιού επιτυγχάνουμε σκούρες αποχρώσεις. Η οξύτητα του γιαουρτιού λειτουργεί ως σταθεροποιητής χρώματος.

Το έργο του γαλατά-γιαουρτά στις αρχές του αιώνα ήταν πολύ δύσκολο. Η έλλειψη ψυγείων και αποθηκευτικών χώρων ανάγκαζαν τον γαλατά να διαθέσει το γάλα γρήγορα και το υπόλοιπο να το επεξεργασθεί σε γιαούρτι, τυρί, βούτυρο και γλυκίσματα. Αλλά και η ζήτηση αυτών των προϊόντων ήταν μεγάλη. Οι γαλατάδες σιγά-σιγά άρχισαν να οργανώνονται σε μεγαλύτερες μονάδες, να εξοπλίζονται τεχνολογικά και το γαλακτοπωλείο να ανθεί για να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες της εποχής. Έτσι λοιπόν το 1935 η περιοχή της

πρωτεύουσας αριθμούσε 1850 γαλακτοπωλεία, με ισχυρό σωματείο, σε πληθυσμό 1.000.000 κατοίκων.

Η άνθιση αυτή φτάνει μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του 60 αρχές 70, όπου κάνει την εμφάνισή της η βιομηχανία γάλατος. Με διάταγμα απαγορεύεται η χύμα πώληση γάλακτος και καθιερώνεται το συσκευασμένο και το παστεριωμένο. Έτσι αρχίζει η πτωτική πορεία του γαλακτοπωλείου. Σήμερα το σωματείο έχει περίπου 250 μέλη.

Η βιομηχανία δεν σταματά όμως μόνο στο γάλα αλλά περνά και στα προϊόντα του. Έτσι το 1985 εμφανίζονται τα πρώτα βιομηχανικά γιαούρτια. Καλλίγραμμα μανεκέν στην τηλεόραση και στα περιοδικά υπόσχονται στους καταναλωτές την ομορφιά και το στυλ που αυτά διαθέτουν εάν και αυτοί καταναλώσουν το προϊόν. Μεγάλη ποικιλία τροποποιημένων γιαουρτοσκευασμάτων έρχονται να καλύψουν τις ανάγκες του marketing με εντυπωσιακά ονόματα: Danonito, vitaline, duetino, stragato, velutela, lactiva κλπ.

Επιδόρπια με φρούτα, με δημητριακά, με σοκολάτα, με σταφίδες, με βιταμίνες. Γιαούρτια με λίγα λιπαρά 2% και με λιγότερα λιπαρά 0%, ζωντανά και πιο ζωντανά, για όλα τα γούστα !. Μα είναι δυνατόν να πήξει ένα γιαούρτι 0%! Οι χημικοί έχουν τον τρόπο. Λίγο agar agar για το ιξώδες, κάποιο σταθεροποιητή, κάποια βελτιωτικά και το γιαουρτάκι είναι έτοιμο σφραγισμένο, αποστειρωμένο και ικανό να αντέξει ένα και παραπάνω μήνα δίχως να ξυνίσει, προς μεγάλη ανακούφιση των καταστηματαρχών που δεν έχουν να ασχολούνται με αυτό. Δυστυχώς το παραδοσιακό γιαούρτι έχει και αυτό το ελάττωμα. Τρώγεται φρέσκο ή ολίγων ημερών και δεν δέχεται πολλές ταλαιπωρίες.

Η βιομηχανία, έχοντας εξασφαλίσει το δίκτυο πώλησης του γάλακτος στέλνει αυτά τα προϊόντα γιαουρτιού σε όλα τα super market ως τα πιο απομακρυσμένα περίπτερα. Το παραδοσιακό γιαούρτι (όπως ονομάζεται σήμερα), στριμώχνεται στα κάτω ράφια των super markets, στα εναπομείναντα γιαουρτάδικα σε κάποιες γειτονίες και σε κάποια παλαιά ζαχαροπλαστεία που κάποτε ξεκίνησαν σαν γαλακτοπωλεία, χάνοντας μεγάλο μέρος των καταναλωτών. Στην έρευνά μας, που ακόμα συνεχίζεται, παρατηρούμε σχεδόν μηδενική ανάπτυξη καινούργιων επιχειρήσεων του τύπου με εξαίρεση τη Δορκάδα, όπου τα γιαουρτάδικα βρίσκονται σε άνθιση και είναι πολύ οργανωμένα. Δεν θα εκπλαγώ αν δώ αύριο το παραδοσιακό γιαούρτι σαν delicatessen!

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΘΕΛΩ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΙΩΝΟΒΙΟ

Προσωπικά είμαι γιαουρτοφάγος! Γιαούρτι θέλω πρόβειο, γιαούρτι αιωνόβιο, γιαούρτι με καϊμάκι. Γιαούρτι με όλα του τα λιπαρά, με όλο του το άρωμα, με όλη του τη γεύση. Μου αρέσει να ανακαλύπτω στις γειτονιές της Αθήνας και της επαρχίας τα εναπομείναντα στέκια ή μαγαζιά που φτιάχνουν ακόμα γιαούρτι όπως το έμαθαν από τους πατεράδες τους. Μεθάω από την παστρική μυρωδιά του φρέσκου γιαουρτιού που με παραπέμπει στα παιδικά μου χρόνια, παρόλο που η γυναίκα μου στέκεται απ' έξω από το μαγαζί γιατί δεν μπορεί να την αντέξει. Εάν δεν είχα νομικό πρόβλημα θα πρόσφερα το γιαούρτι σαν φάρμακο από τον πάγκο τού φαρμακείου «δια χειρός φαρμακοποιού». Ίσως αυτός να είναι και ο λόγος που εδώ και 18 χρόνια με ευλαβική φροντίδα εκτρέφω κεφίρ σε ζωντανή μορφή, αυτό το δώρο του Καυκάσου, για αυτούς που θέλουν να παρασκευάζουν μόνοι τους στο σπίτι αυτό το προϊόν που μοιάζει με υγρό γιαούρτι. Απολαμβάνω το γιαούρτι μου σαν πλήρες γεύμα με φρέσκο ζυμωτό ψωμί και όχι σαν επιδόρπιο. Μού αρέσει το ίδιο είτε είναι φρέσκο είτε ολίγων ημερών υπόξινο μα πάνω απ' όλα θέλω γιαούρτι ζωντανό! Και όπως μας είπε και ο μπάραμπα-Μήτσος ο Συκοβάρης από την Κύμη, «ζωντανό είναι το γιαούρτι που γίνεται από ζωντανά»!

### ΧΑΡΑ ΝΑ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΩΝΑ!!

#### ΝΟΜΟΣ 4000

Δεν θα μπορούσε να τελειώσει αυτή η ιστορική και λαογραφική προσέγγιση στο γιαούρτι δίχως να αναφερθούμε και σε μια άλλη ιδιότυπη χρήση του. «Μην περιμένεις να χιονίσει για να δεις άσπρη μέρα, πέτα ένα γιαούρτι!» λέει το σλόγκαν. Έτσι λοιπόν η δεκαετία τού 60, η δεκαετία δηλαδή της κοινωνικής αμφισβήτησης και αναταραχής θέλει τη νεολαία με το γιαούρτι στο χέρι σαν όπλο διαμαρτυρίας. Στόχος το κοινωνικό κατεστημένο και όποιος το εκπροσωπούσε.

«Χαρά να σε γιαούρτωνα εκεί που ρητορεύεις, εκεί που με χειροκροτάς χωρίς να το πιστεύεις» λέει ο Διονύσης Σαββόπουλος στο τραγούδι του ο «πολιτευτής» αναφερόμενος φυσικά σε κάποιον αφερέγγυο πολιτικό. Δεν σταματάει όμως στους πολιτικούς. Μπαίνει στα σχολεία και το αθώο γιαουρτάκι γίνεται τρόμος για τους καθηγητές. Το παρακάνανε όμως και το γιαούρτι λέρωσε πολύ κόσμο με αποτέλεσμα το κράτος να εισαγάγει το νόμο 4000 «επί τεντιμποϊσμού» για να αναχαιτιστεί η «ιδιάζουσα θρασύτητα και προκλητικότητα έναντι της κοινωνίας». Αυτός είναι ο νόμος του υπουργού Καλλία 26\10\1959.

Παρ' όλα αυτά το γιαούρτι συνεχίζει να πέφτει ακόμα και επί των ημερών μας χωρίς να κάνει διακρίσεις για το αν ο κ. Μίλτον Φρίντμαν είναι διακεκριμένος οικονομολόγος και πατέρας του νεοφιλελευθερισμού ή ο Μπιλ Γκέϊτζ είναι ο άρχων της Microsoft. Στον στόχο μπήκαν και τα ΜΜΕ, για να δούμε τον κύριο Θέμο Αναστασιάδη να γιαουρτώνεται από τους «πολίτες εν δράση» σε εκδήλωση διαμαρτυρίας για τα τηλεοπτικά σκουπίδια.

Οι αθεόφοβοι, μέχρι και την επίσκεψη του αρχιεπίσκοπου Χριστόδουλου στο Αίγιο το 98 δεν σεβάστηκαν πετώντας δύο γιαούρτια που δεν βρήκαν όμως το στόχο. «Μήπως προορίζονταν για κάποιον άλλον;» αναρωτήθηκε ο αρχιεπίσκοπος ενώ ο κόσμος έξαλλος φώναζε ότι είναι ιεχωβάδες.