



Zeytin'in Serüveni

Zeytin, yüzyıllardır çok değer verilen bir bitki. Öyle ki, geçmişte zeytin ağacının kutsal sayıldığı dönemler bile olmuş. Zeytin yetiştiriciliğini yalnızca iyi ve dürüst insanların yapmasına izin verilmiş. Hatta zeytin ağaçlarına zarar verenler cezalandırılmış. Olimpiyat şampiyonları zeytin yapraklarından yapılan taçlarla ödüllendirilmiş. Krallar ve yeni doğan bebekler zeytinyağıyla kutsanmış. Zeytin ağacı aklın ve zaferin, zeytin dalı barışın, zeytinyağı da saflık ve sadeliğin simgesi olmuş... Gelin zeytinin serüvenini birlikte öğrenelim.

Kırma Zeytin Yapıyoruz!



Henüz yeşilken toplanmış zeytinleri ayıklayıp yıkayın.



Zeytinleri bir taş yardımıyla kırın.



Zeytin yetiştiriciliğinin ilk kez MÖ 4000 yıllarında Anadolu'da başladığı, buradan da Akdeniz ülkelerine yayıldığı tahmin ediliyor. Günümüzde de dünyadaki zeytin üretiminin yaklaşık % 97'si Akdeniz bölgesinde gerçekleştiriliyor. Ülkemizde de Ege, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde zeytin yetiştiriliyor.

Zeytin, tipik bir Akdeniz bitkisi. Boyu 10 metreye ulaşabiliyor. Dalları sık, tepesi yayvan, yapraklarıysa her zaman yeşil. Gövdesi geniş ve kıvrımlı. Yapraklarının üstü koyu grimsi yeşil ve tüysüz, altı mavimsi gümüş renkte ve beyaz sık ipeksi tüylerle kaplı.

Zeytin ağaçları ilkbaharın sonlarına doğru, seyrek salkımlar halinde, sarı renkli çiçekler açıyor. Daha sonra meyveleri gelişiyor. Meyvelerin rengi başlangıçta yeşilken, olgunlaştıkça siyaha dönüşüyor. Yeşil zeytinler normal boya ulaşmış ancak rengi siyahlaşmamış zeytinlerden, siyah zeytinler de olgunlaşıp rengi siyaha dönmüş

olanlarından elde ediliyor.

Ancak zeytin, diğer meyveler gibi ağaçtan toplanır toplanmaz yenilemiyor. Çünkü tadı çok acı.

Zeytin, o güzel tadına ancak farklı işlemlerden geçirildikten sonra kavuşuyor. Zeytinin toplanma zamanı



Temiz, kapaklı bir kaba koyduğunuz zeytinlerin üzerine su doldurun. Yaklaşık 15 gün boyunca, zeytinlerin acı tadı geçene kadar her gün suyunu değiştirin.



Zeytinleriniz hazır! Üzerlerine biraz tuz döküp yiyebilirsiniz. Dilerseniz zeytinyağı, limon, kekik ya da başka baharatlarla da tatlandırabilirsiniz.



bölgelere, zeytinin çeşidine ve iklim koşullarına göre değişiyor. Ülkemizde zeytin Eylül – Şubat ayları arasında toplanıyor. Zeytinler, zedelenmemeleri amacıyla elle toplanıyorlar ve büyük kasalarla işletmelere götürülüyorlar. Bozulmamaları için bu yolculuk sırasında da zedelenmemeleri ve hava alabilmeleri çok önemli.

İşletmelerde zeytinler temiz bir yere seriliyor ve çürük, ezik ya da hastalıklı

olanlar ayıklanıyor. Daha sonra büyüklüklerine göre gruplandırılıyorlar. Bu işlem elle, eleklerle ya da özel makinelerle yapılıyor. Ardından yıkıyorlar. Yıkama işlemi zeytinlerin bozulmasını önüyor ve acı tadının azalmasını sağlıyor. Daha sonra zeytinler çeşitlerine bağlı olarak farklı işlemlerden geçiriliyorlar. Bu işlemler sonucunda "salamura", "sele", "çizme", "İspanyol", "kalamata" gibi zeytin çeşitleri elde ediliyor. Salamura, bu işlemlerin en

Sele Zeytini Yapıyoruz!



İşlenmemiş siyah zeytinlerin çürük ya da açık renklilerini ayırın. Yabancı maddeleri de ayıklayarak yıkayın.



Zeytinin ağırlığının %15-20'si kadar iri taneli tuz alın. Zeytin ve tuzu, bir kat tuz, bir kat zeytin olacak biçimde yayvan, genişçe bir sepet ya da bez çuvala doldurun.



Sepet kullandıysanız, üzerine temiz bir bez örtün ve kenarlarını sepete dikerek tutturun. Çuval kullandıysanız ağzını sıkıca bağlayın.

bilinenlerinden biri. Salamura zeytin hazırlamak için ilk olarak belirli oranlarda su ve iri tuz karıştırılıyor. Siyah zeytinler bu karışımın içine koyuluyor. Zaman içinde zeytinlerin tadı değişmeye başlıyor. Bu tat değişikliğinin nedeni, zeytinlerin içindeki suyun dışarı çıkması ve tuzlu su karışımındaki tuzun bir miktarının da zeytinlere geçmesi. Bu süreç, zeytincilikte çok önemli. Çünkü, su – tuz oranını çok dikkatli ayarlamak gerekiyor. Bu oranlar doğru ayarlanmazsa istenmeyen mikroorganizmalar gelişiyor ve bunlar zeytinlerin bozulmasına neden oluyor.

Salamura zeytin hazırlarken dikkat edilmesi gereken bir etken de sıcaklık. Bu iş için en uygun sıcaklık 20 °C. Ayrıca, kullanılan kapların kapaklarının da kapalı olması gerekiyor. Çünkü, üst kısımlarda gelişebilecek mikroroganizmalar zeytinlerin bozulmasına yol açabiliyor. Salamura zeytin birkaç ay içinde yenilebilecek duruma geliyor. Ardından zeytinler sudan çıkarılıp



Zeytin ağacının meyvesi, sofralık zeytin olarak tüketilebildiği gibi, zeytinyağı ve sabun yapımında da kullanılıyor.

havalandırılıyor. Yaralı, ezik ve açık renkli olanlar ayrılıyor. Temiz suyla çalkalanıp paketlenerek satışa sunuluyorlar.

Bugünlerde zeytinlerin olgunlaşma zamanı yaklaşıyor. Eylül ayından itibaren zeytinler toplanmaya başlanacak. Siz de kendi zeytinlerinizi hazırlamak isterseniz, bu dönemi kaçırmayın.

Meltem Yenal Coşkun
Çizimler: Bengi Genç

Kaynaklar:
<http://www.internationaloliveoil.org/>
<http://homecooking.about.com/library/weekly/aa042897.htm>
<http://www.gemlikzeytini.com/>



Sepet ya da çuvalı serin bir yere koyun ve gün aşırı çevirerek tuzun zeytinlerin her yerine ulaşmasını sağlayın.



Yaklaşık bir ay sonra zeytinler yenecek duruma gelecek. Bunu, tadına bakarak da anlayabilirsiniz. Sonra zeytinleri eleyerek tuzdan ayırın.



Zeytinleri yıkamadan zeytinyağı-sirke karışımına koyarak saklayın ve afiyetle yemeye başlayın.