

“Zeytinin Çocuğu” Zeytinyağı



Zeytin ağacının bakımı da çok kolay, gelişimi de. Akdeniz iklimi olan bölgelerde onu çıplak bir kayanın üzerinde bile görebilirsiniz. İsteddiği iklimi bulduğunda çok kolay gelişebilen bu ağaç, bize lezzetli meyveler de sunar. Dahası, insanlar bu meyveleri işleyerek besleyici ve de sağlıklı bir ürün olan zeytinyağını elde ederler.

Antik çağın ünlü filozoflarından Abderalı Demokritos, “Sağlığımızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz?” sorusuna şöyle yanıt veriyor: “İçimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yuğalım (yıkayalım)”. Bu cümleden de anlaşılacağı gibi, zeytinyağ geçmişte, birincil olarak beslenme amacıyla kullanılmamış; bir güzellik malzemesi olmuş. Güzelliklerine meraklı kadınlar onunla saçlarına parlaklık vermişler. Kahramanlarsa vücutlarını onunla ovarak parlatmış ve yumuşatmışlar. Zeytinyağı, dini ayinlerde arınma

ve kutsama amacıyla da kullanılmış. Ayrıca yakacak olarak kandillerde de kullanılmış. Günümüzdeyse zeytinyağı daha çok beslenme amacıyla kullanılıyor. İçine katıldığı yemeklerin lezzetini dayanılmaz kılan zeytinyağının sağlık açısından da çok yararlı olduğu biliniyor. Bileşiminde bulunan yağ asitleri, A, D, ve E vitaminleri çocukların sağlıklı bir şekilde büyümelerine katkıda bulunuyor. Yalnız çocukluk çağında değil, her yaşta yarar sağlayan bir besin zeytinyağı. Onun, kalp hastalıkları olasılığında

azalma; kötü kolesterol düzeyinde düşme; kan basıncında azalma; kan şekeri düzeyinde azalma; safrakesesinin safra salgılamasını uyarma, böylece safra taşlarının oluşumunu önleme; hücre büyümesini destekleme gibi durumlarla ilişkili olduğu düşünülüyor. Ancak, yine de tüm yararlarına karşın enerji değeri yüksek bir besin olduğundan, zeytinyağının aşırı tüketilmemesi gerekiyor. Böylesi olağanüstü bir ürün olan zeytinyağı hepimizin bildiği gibi zeytinden elde ediliyor.

Güven ve Barışın Simgesi Zeytin

Zeytin, 2 - 8 m arasında değişebilen boya sahip, kışın yapraklarını dökmeyen, kökleri toprağın derinlerine uzanan, 500 - 1000 yıl kadar yaşayabilen bir ağaç. Zeytin ağacının gövdesi ölse bile, küçücük bir kök parçası ya da küçük bir sürgünü canlılığını koruyorsa, bunlar ağacın tekrar yaşama dönüşünü sağlıyor. Bu nedenle ona "ölümsüz ağaç" da deniyor.

Zeytin ağacında, gövdenin toprak altında kalan kısmına "turp", bunun çevresindeki şişkinliklere de "yumru" deniyor. Özellikle yumrular daha çok kök yapıyor ve yumrulardan kökle birlikte gövde de oluşuyor. Ağacın dalları üzerinde karşılıklı duran, ancak birbirine ters yönlerde bakan yaprakları, meşin gibi sert ve alt kısımları da gümüş renkte. Bu parlak derimsi yüzey, çok sıcak havalarda bitkinin aşırı terlemesini, yani su kaybını engelliyor.

Zeytin ağacı, ilkbahar sonlarına doğru çiçeklenmeye başlıyor. Ağacın çiçekleri, dalcıklar üzerinde salkım şeklinde. Çiçeklerin bir bölümü erdişi, yani hem erkek hem dişi organları içeriyor. Bir kısmı da yalnızca erkek organ içeriyor. Erdişi çiçekler, rüzgârla taşınan çiçektozlarıyla dölleniyor ve meyve veriyor. Zeytinin meyvesinin içinde de taş gibi sert bir çekirdek, yani tohumu bulunuyor.

Zeytin tohumunun, çok ilginç özellikleri var. Sert, kalın, tek parçadan oluşuyor. Bu nedenle kendi kendine açılmıyor ve suyu çok az geçiriyor. Dolayısıyla tohumluk olarak kullanılacak tanelerin hem seçiminde, hem de işlenmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar var. Örneğin, tohumluk olarak kullanılacak zeytin tanelerinin iyice olgunlaşmış olmasına dikkat ediliyor. Seçilmiş tanelere yani çekirdeklere uygulanan ilk işlemse, çekirdeğin meyve etinden ayrılması. Bu işlem, "palper" adı verilen bir aletle yapılabildiği gibi, zeytin tanelerinin beton zemin üzerinde

çiğnenmesiyle de yapılabilir. Çiğneme sırasında, çiğneyenler, ayaklarına lastik çizmeler giyiyorlar. Alet kullanmadan yapılan bu ayırma işleminde, etinden kısmen ayrılan çekirdekler, altına geçemeyecekleri elekler üzerinde, sulanarak tel fırçalarla etinden tümüyle ayrılıyor. Çekirdekler, bu işlemten sonra üzerlerindeki yağ tabakasının uzaklaştırılması için 10 gün boyunca suda bekletiliyor ya da özel olarak hazırlanmış çözücülerde, kabuk kalınlığına bağlı olarak 15 dakikayla 6 saat arasında değişebilen sürelerde tutuluyor. Sonrasında çekirdekler suyla iyice yıkılıyor. Bütün bu işlemlerin yapılmasının nedeni, zeytinin tohum kabuğunun su alımını artırıp, daha kolay çatlayacak duruma getirmek. Böylece, yumuşamış kabuğun gaz alışverişini gerçekleştirmesi daha kolay oluyor ve tohumun çimlenme hızı da artıyor. Hazır hale getirilen bu tohumlar değişik yöntemlerle toprağa ekiliyor. Örneğin, "soğuk yastık" denen yöntemde tohumlar toprağa eylül ve kasım ayları arasında, önceden hazırlanan ve yastık diye nitelendirilen yerlere ekiliyor. Ekilen tohumların üzerine tahta sopalarla basınç uygulanıyor. Daha sonra da üzerine kum, funda toprağı ve elenmiş yanmış çiftlik gübresinden yapılan harç sürülüyor ve yine tahta sopalarla bastırılıyor. Bu işlemlerden sonra, tohum yastıkları sulanıyor. Tohumdan ya da çelikten yani kısa kesilmiş dallardan, üzerine verimli çeşitler aşılanmak üzere, anaç olarak yetiştirilen zeytin fidanlarına "çöğür" denir. İşte ekimden 1 - 1,5 ay sonra çıkmaya başlayan, gelişerek 6 - 8 yaprak çiftine sahip olan bu çöğürler, nisan ayında bol gübrelenmiş toprak parçalarına yani çöğür tavalara ya da doğrudan torbalara ekiliyorlar. Çöğürler, kurşunkalem kalınlığına ulaştığında da aşırıya hazır hale geliyor. Bu olgunluğa erişebilmeleri için yaklaşık olarak 2 yıl geçiyor.

Bütün bu işlemler aşırıya fidan üretimi için yapılıyor. Aşırıya üretim, daha çok zeytin ağacının genetik olarak ıslah edilmesinde kullanılan bir yöntem. Zeytin ağacı için kullanılan farklı çoğaltma yöntemleri de var. Ülkemizde zeytinlikler büyük ölçüde delicelerin, yani yabani zeytin ağaçlarının yerinde aşılması; delicelerin aşılardan ya da aşılandıktan sonra sökölüp yeni alanlara dikilmesiyle oluşturuluyor.

Zeytin Nereli?

Zeytin ağacının anavatanının neresi olduğu konusunda çeşitli varsayımlar var. Bilim dünyasında en çok kabul gören varsayıma göre, zeytin ağacının anavatanı, Ön Asya ve başta



Zeytin ağacı, ekildikten en az 7 - 8 yıl sonra meyve verir. Bu süre ilk anda "ne kadar da uzun bir zaman" gibi görünse de elde edilecek ürünün bolluğu ve zeytinyağının olumlu özellikleri göz önüne alındığında, onun yetiştirilmesi için verilen emeğin boş olmadığı anlaşılıyor.

Girit olmak üzere Akdeniz ve MÖ 5000 yıllarında yabani zeytin ağacı ilk kez bu coğrafyalarda kültüre alınmış. Eski çağlarda "Anatolia" "Ön Asya" "Küçük Asya" adları verilen yarımada, Avrupa'nın doğuya doğru uzanan kısmı ve Asya'nın batıya uzantısı olarak dünyanın kuzey yarısında yer almış üç tarafı denizle çevrili, ılıman iklim kuşağında bir bölge. Yani zeytin ağacı, günümüzden binlerce yıl önce Anadolu'da yaşamlarını yanyana sürdüren kavimler tarafından bilinen ve kullanılan bir bitki. O günün insanları, bu ağacın niteliklerini düşünerek, onu barışın simgesi olarak kabul etmişler. Bu kabulleniş, günümüzde de sürüyor.

Şimdilerde dünyada yaklaşık 10 milyon hektar alan üzerinde 890 milyon zeytin ağacı var. Bu ağaçların % 97'si Akdeniz kıyılarında bulunuyor. Geriye kalan % 3'üyse Amerika, Avustralya gibi ülkelerde. Sevindirici olansa Türkiye'nin, zeytin ağacı sayısı ve üretimi bakımından dünya üretiminde söz sahibi ülkelere birisi olması. Türkiye, bu konuda dünya beşincisi. Ülkemizde Doğu Karadeniz Bölgesi'nden başlayıp tüm kıyı bölgelerimizi dolaşarak Güney Doğu Anadolu Bölgesi'ne kadar tam 117 çeşit ve tipte zeytin yetiştiriliyor. Gemlik, Ayvalık, Domat yaygın olarak üretimi yapılan zeytin çeşitlerimiz. Ayrıca, Memecik, Yamalak sarısı, Nizip yağlık, Kilis yağlık, Silifke yağlık, Eşek zeytini gibi çeşitler de üretiliyor. Daha önemlisi, zeytin ağacı bakımından zengin olan ülkemiz, bu alanda daha da ileri gidebilir. Zeytin yetiştiriciliği yapan diğer ülkelerde zeytin ağacına ayrılan alanlar tümüyle dolmuş durumdayken, ülkemizde zeytin ağacının isteklerini karşılayacak alanlar çok fazla. Ülkemiz,

zeytinyağı üretimi bakımından da dünyanın önemli üreticilerinden biri. Tüm bu olumluluklara karşın Türk halkı zeytinyağını yemeklerinde pek fazla kullanmıyor. Türkiye'de kişi başına zeytinyağı tüketimi, ortalama 1 kg. Oysa bu rakam, Yunanistan'da kişi başına 20 kg, İtalya ve İspanya'da kişi başına 10 - 12 kg'a kadar çıkıyor.

Zeytinyağının Geçmişi

Yabani zeytinin kültüre alınıp, elde edilen ürünün özel düzeneklerde sıkılarak yağının çıkarılması, yani zeytinyağ teknolojisi dendiğinde ilk akla gelen, Giritliler. Akdeniz'in tam ortasındaki Girit uygarlığında zeytinyağı üretiminin geçmişi, MÖ 4500 yıllarına kadar uzanıyor. Zeytinyağı kültürünün Akdeniz'deki diğer kavimlere yayılmasında da en önemli rolü Giritliler oynuyor. Giritliler'in ardından, MÖ 1200 - 333 yılları arasında Fenikeliler, tekneleriyle Kartaca başta olmak üzere Kuzey Afrika, Sicilya ve İspanya'daki ticaret kolonilerine yıllarca zeytinyağı taşıyorlar. Zeytinyağı kültürünün yaygınlaşmasında Yunanlılar, Romalılar ve Arapların da önemli katkıları oluyor.

Araştırmaların ortaya çıkardığı çok önemli bir başka gerçek daha var: Yakın bir tarihte, bilimadamlarımız İzmir'in Urla ilçesindeki antik kent Klazomenai'da, zeytinyağı üretimi yapılan bir işliği ortaya çıkardı. Burada karbonlaşmış zeytin çekirdekleri, zeytin meyvesinin içerdiği su ve işlemi kolaylaştırmak için kullanılan sıcak suyla karışmış durumdaki zeytinyağını ayrıştırmaya yönelik toprak kaplar, zeytin tanelerini ezmeye yarayabilecek küçük el havanları, öğütme taşı şeklindeki araçlar gün ışığına çıkarılmış. MÖ 6. yüzyılın ilk yarısından kalma bu zeytinyağı üretim yeri, Anadolu'da ortaya çıkarılan en eski ve en modern işlik. Bu fabrikada, birleşik kaplar düzeneğine göre çalışan bir yağ ayrıştırma aygıtı var. Böylece, kesintiye uğramadan zeytinyağı üretebilen bir sistem söz konusu. Değirmende ezilip püre kıvamına getirilen zeytin hamuru, keçi kılından yapılmış yassı torbalara dolduruluyor. Bu torbalar, baskı tezgâhında üst üste dizilip, bunların üzerine baskı kolu aracılığıyla basınç uygulanıyor. Bu basınç sonucunda açığa çıkan yağ ve su karışımı ayrıştırılıyor ve zeytinyağı elde ediliyor. Klazomenai'daki bu zeytinyağı işliği, günümüzde kullanılan teknolojinin benzerinin 2500 yıl önce de bu bölgede kullanıldığını kanıtıyor. Bu 2500 yıllık zeytinyağı işliğinin, gerçeğine benzer bir şekilde işleme açılması ve o zamanın koşullarıyla zeytinyağı üretilmesi planlanıyor.



Zeytinyağı, zeytin ağacının meyvelerinden elde edilen ve hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan doğal haliyle tüketilen, oda sıcaklığında sıvı olan bir yağ. Bu yağın, "natürel, rafine ve riviera" olmak üzere üç çeşidi var. Zeytinin doğal özelliklerini değiştirmeyecek bir sıcaklıkta mekanik ya da fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen çeşidine "natürel" deniyor. Bu çeşit zeytinyağı, zeytinin preste ya da modern sistemlerde sıkılması ve çıkan yağın, zeytin suyundan ve zeytin posasından ayrılmasıyla elde ediliyor. Bu yağ, berrak ve üretimde kullanılan zeytinin çeşidine, olgunluk durumuna ve hasat zamanına bağlı olarak yeşilden sarıya değişebilen renkte. Kendine özgü meyvemsi bir tadı ve kokusu var. Natürel zeytinyağının da, sızma, birinci ve ikinci adlarını alan çeşitleri var. Bunlardan natürel sızma zeytinyağının özel bir yeri var. O, kusursuz denilebilecek nitelikte bir yağ. Rafine zeytinyağı, zeytin ham yağının yapısında değişikliğe yol açmayan yöntemlerle rafine edilmesi sonucunda elde ediliyor. Rafine işlemiyle, başlangıçta yüksek olan asit içeriği sıfıra indirgeniyor. Bu yağ, sarının değişik tonlarında renge sahip. Kendine özgü tadı ve kokusu var. Riviera zeytinyağı da, rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağının karışımından oluşuyor. Yeşilden sarıya değişen renklerde olabiliyor. Onun da kendine özgü tadı ve kokusu var. Zeytinyağının kuvvetli kokusuna alışık olmayanlar için bu çeşit çok uygun.

Zeytinyağı, doğrudan güneş ışığı görmeyen serin yerlerde saklanmalı. Saklama için en uygun sıcaklık derecesi 14 - 15 °C. Zeytinyağı şişelerinin kapakları hep kapalı olmalı. Kullanıldıktan sonra kapağı açık kalan zeytinyağı, bir süre sonra bulunduğu ortamdaki her türlü kokuyu çeker. Ayrıca uzunca bir süre boyunca havayla karşılaşırsa bozulmaya başlar. Bu nedenle zeytinyağı şişesinin ağzı kesinlikle kapalı tutulmalı. Zeytinyağını marketlerden değil de, birinci el üreticilerden alıyorsanız, plastik bidonlara ya da teneke kaplara koyulmamış olmasına dikkat edin. Zeytinyağı ışığı geçirmeyen, renkli cam şişelerde ya da renkli damacanalarda saklanmalı. Araştırmacılar, bu söylenenlere dikkat edilerek saklanan natürel zeytinyağların özelliklerini kaybetmeden 2 yıl; riviera ve rafine zeytinyağlarınınnsa 1,5 yıl dayandığını söylüyorlar.

Bilim Çocuk **27**