

Tortu, zeytinler ve çiftçi zeytinyağı sıkım merkezi yolunda.

KABUĞUMUN DIŞINDAKİ DÜNYA

Aylardır bekliyorduk,
sonunda zeytin lunaparkına
geldik. Kaydıraklar, dönme
dolaplar, havuzlar!..

Burada ışıltılı parlayan,
lezzetli mi lezzetli
bir zeytinyağına
dönüşeceğiz.

Kulağa çok
eğlenceli
geliyor.

Bir daha tadınıza bakar
mıyım, emin değilim.
Ha ha ha!

Zeytinler ayıklama
aşamasında yaprak
ve dallardan ayrılır.

Haydi arkadaşlar,
zıp zipp!

Hopla zıpla
tüm çöplerinizden
ayrıştırınız.

Onlar çöp değil
Tortu, kompost
olacaklar.

Aa, toprağı
zenginleştiren
kompostu hatırladım.
Solucanlar anlatmıştı.

Yıkama havuzunda
zeytinlerin toz ve
kirleri temizlenir.

Şimdi banyo zamanı!
Baloncuklu havuzda
tertemiz olalım.

Yıkanan zeytinler
burada kurulanır.

Kuvvetli rüzgârla
kupkuru olduk.

Pres (baskı)
makinesiyle zeytinler
püre hâline getirilir.

Ezilip yumuşak bir
zeytin hamuruna
dönüştüler.

Zeytin püresi
yoğurularak posa ve
sıvı olarak ayrıştırılır.

Aa, zeytinlerin içinde
bu kadar sıvı
oluyor muymuş?

Zeytin posaları çöp mü olacak peki?

Merak etme Tortu, onları kışın ısınmak için kullanıyoruz.

Harika, zeytinyağı üretimi için sıfır atıklı bir süreç diyebiliriz o zaman!

Zeytinin sıvısı ayrıldıktan sonra kalan posasına pirina denir. Pirina işlenerek güvenli ve çevre dostu bir yakıt hâline getirilir.

Sıvı çok yüksek hızla döndürülerek zeytinyağı ve kara su olarak iki farklı madde elde edilir.

Şimdi de dönme dolap zamanı. Bu makineyi izlerken başım döndü.

Bu sıvılardan hangisi zeytinyağı?

"Zeytinyağı gibi üste çıkmak" deyimini buradan geliyor demek ki...

Alttaki zeytinin acı kara suyu. Üstteki de zeytinyağı.

Karışımdan ayrıştırılan zeytinyağı filtrelenerek şişelenmeye hazır hâle getirilir.

Yağın rengine bak Tortu. Ona boşuna "altın sıvı" denmiyor.

Zeytinyağı parıl parıl parlıyor ve mis gibi de kokuyor!

Zeytinyağı steril yani mikroplardan arındırılmış şişelere doldurulur.

Şişeleme işi de hallolduğuna göre artık zeytinyağımız tüketilmeye hazır.

Acı suyu ayrıldığı için şimdi ben de tadına bakabilirim.

Zeytinyağı sıkmak epeyce karmaşık ama yağ ne kadar da lezzetli.

Hem lezzetli hem sağlıklı. Hasadımız kutlu olsun, hepimize afiyet olsun.

Zeytinler beni de lunaparka getirdiğiniz için çok teşekkürler.