

ağız tadı

Zeytin hasadı geçen hafta resmen başladı. Bu yıl umut veren birinden bahsedeceğim. Ve de salataya dahi ayçiçek yağı koyma huyumuzdan...

Zeytinyağını üste çıkarmak

Ona 'yeşil hayat sihirbazı' diyorum: Selin Ertür. Tartışmasız Türkiye'nin en iyi zeytinyağı üreten kişisi. Genelde kesin cümleler kullanmaktan sakınırım ancak hem tadına baktığım yağlardan hem de kazandığı pek çok ödülün aldığı güle bunu gönül rahatlığıyla söyleyebilirim.

Ertür, dört ay boyunca hiç uyumadan gündüzleri ovaları gezip ağaçlar seçiyor, zeytinleri elleriyle topluyor, toplatıyor sonra gece sıkım yapıyor. Bana Selin'i tanıştıran da zeytinle ilgili en kapsamlı araştırmayı yapmış olan insanlardan Artun Ünsal.

Selin, zeytinci bir aileden geliyor. Türkiye'nin ilk profesyonel zeytinyağı ekseri. İtalya'da eğitim almış, Toscana'da sekiz yıl laboratuvarında zeytinyağını inceleyerek geçirmiş yıllarını.



Selin Ertür

Alma Trophy'den de geçen yıl hasat zamanında 22 ülkeden 386 yağ arasında ikinciliği almış. Öyle tonlara üretimi yok. Geçen yıl üç ton civarında çıkmış. Bu kadar emek olmasına rağmen fiyatları da gayet makul. Merak edenler www.selin-ertur.com dan inceleyebilir.

Selin Ertür'ün natürel sızması 481 zeytinyağı arasında gümüş madalya aldı



Sıkım Aşamaları

● Zeytinlerin seçilmesi:

Normalde her Ayyahlık'ın kendi bahçesi var. Selin ise en güzel çiçeğin özünü arayan bir anı gibi güzel yağı çıkaracak zeytin arıyor. Dört ana kriteri var: Esen rüzgar, denizden yükseklik, toprağın cinsi, arazinin eğimi.

● Zeytinin toplanması:

Zeytin Ayyahlık'ta ekim ayı ortası gibi toplanmaya başlar. Bu, erken hasat dönemidir. Zeytinlerin çoğu hâlâ yeşilidir. Taneler daha az yağlı fakat daha fazla aromalıdır. Zeytin hasadı Şubat'a kadar devam eder. Ağacın altına örtü serilir, aletlerle dallara vurularak zeytinler toplanır ve genellikle quvala konur. Selin'in yöntemindeyse seçilen ağaçlardan zeytinler mubakkak elle toplanıyor. Ezilmesinler ve hava alsınlar diye plastik kasalarda taşıyor. İki-Üç saat içinde de sıkıma götürülüyor çünkü zeytin, dalından koparıldığında fermente olmaya ve asitlenmeye başlar.

● Zeytinlerin yıkanması: Bu fabrikadaki ilk işlem. Tüm zeytinler çerepünden ayrılıp yıkanır. Selin fabrikasını tüm makina parkını çıkarıp yıkamakla başlıyor sıkıma. Bunun sebebi evvelki sıkımdan tut ya da kokunun kendi sıkacağı yağa geçmesini istememesi. Hatta bunlarda ister istemez kalan yağı da temizlemek için her seferinde ilk çıkan 80 litre yağı bu yolda harcıyor.

● Zeytinlerin kırılması:

Zeytinler değirmendeki gibi kırılır. Kırıldıkça hamur kıvamına gelir. Bu kırılma sırasında ustalar, ısı ve devir gibi ayarları yaparlar. Selin buna bunları anlatırken "Nasıl her sebze, yemek yaparken aynı tepkiyi vermiyorsa ben de her zeytine farklı davranıyorum, bizzat başına kontrol ediyorum" diye izah ediyor.

● Zeytinyağının kara suyuyla ayrılması:

● Zeytinyağının kara suyuyla ayrılması: Dedğim gibi zeytin aslında yağlı olan tek meyve suyu. Yağ yaparken de suyuyla yağı

dekantörde ayrılır, ayrılan bu suya da 'kara su' ismi verilir. Ardından 6 bin 500 devirlik santrifüjle separatörde zeytinyağı ayrıştırılır ve parlaklığına kavuşur, tortulardan arınır ve artık yağın çıkışı verilir.

● Dinlenme tanklarına

transferi: Ayrılan zeytinyağı önce ön dinlendime tankına, ardından da dinlendime tanklarına alınıyor. Her bölgenin, her hasadın, her zeytinin tadı istenilen şekilde olmayabilir. Bunun üzerine organoleptik tahlil yani bir nevi duyuusal muayene yapıyor, kokuyor, tadıyor. Kimyasal kompozisyonuna göre de gerekli düzenlemeler de Selin'in elinden çıkıyor. Çıkan yağlar sınıflandırdıktan sonra filtrasyona giriyor ve oradan paketleme aşamasına geçiyor. En makbul yağ, filtresiz taze yağ. Filtrede birtakım bileşenler ve vitaminler gidiyor. Tercih edenler filtresiz olarak da alabiliyor.

Soslarımın sos beğenin



Fotoğraf : Bahar Kitepo

Etli yerken pişirmek neyse salataya da sos eklemek aynı şey. Yağsız, sirkersiz veya limonsuz bir salata, tat, hazmı ve besin değeri olarak çok yetersiz. Bu vesileyle üç çeşit salata sosu tarifli vermek istiyorum. Bu sosları sadece marul veya rokada değil, haşladığınız veya kavurduğunuz otlarda veya karnabahar gibi sebzelerde de kullanabilirsiniz.

➡ Salataya temel sos

Salata sosu hazırlarken en önemlisi asit yağ dengesi. Limonu sirkesi fazla olduğunda ekşi, yağ fazla olduğunda bakiy olur. Alın oran 1'e 3. Üç çorba kaşığı zeytinyağı kullandığınız bir sos için bir çorba kaşığı limon suyu veya sirke ideal. İstedığınız kadar tuz, karabiber, kırmızı biber, sarımsak, en önemlisi de taze kekik veya nane eklediğinizde nefis olacak.

➡ Pekmezli sirkeli sos

Pekmezin salataya katacağı hafif tatlılık salataya daha çok yedirir, farklı tatları ağırlayan dilimize çok daha fazla hitap edecek ve tatminkar olur. Bir çorba kaşığı pekmeze, bir buçuk çorba kaşığı sirke ve üç çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin; son olarak da bir tatlı kaşığı karabiber ve istediğiniz miktarda da tuzu eklediniz mi tatlı ekşi kıvamda sosunuz hazır.

➡ Yoğurtlu hardalı sos

Mayonezle yapılan en güzel salata Sızan salatası. İşte bu sos, mayonez kullanmadan yoğurtla ne yapılır diye düşünürken çıktı. Sekiz çorba kaşığı yoğurtu, bir çorba kaşığı taneli djon hardalı, 3/4 adet limonun suyu ve iki tatlı kaşığı nar ekşisiyle karıştırın. Karabiber, pulbiber ve bir adet portakalın kabuğunu da rendeleyip ilave edin. Ağız tadınıza göre tuz eklin.

Salata sosu için kavanoz kullanımı

İPUCU

Salataya sosu yemeden hemen önce koymak ve bütün yaprakların nüfuz ettirmek önemli. Bunun için de en güzel yöntem kavanoz kullanmak. Önceden hazırladığınız sosu hem karıştırmak hem de muhafaza etmek için son derece pratik. Pkniğe veya ise giderken salata götürmeler için de son derece ideal.



Marifetli maarif takvimi

- ➡ Zeytin hasadı başladı erken hasat yağ alıp keyfine varmalı!
- ➡ Trabzon hurması tununu tununu boy göstermeye başladı.
- ➡ Salçalık biber için son hafta!

3

Kasım

2012



Haftanın sözü

İrade ve uğraş karşılığı bir nimet olan zeytin, ağacıyla, meyvesiyle, yağıyla dünyaya bir bahçı, bir yağam biçimi, bağı bağına bir kültür, kucası Akdeniz Uygarlığı'nın ayrılmaz bir parçasıdır. (Artun Ünsal)

