

Zeytin ve Zeytinađý

Ýmece Evinde Zeytin ve Zeytinađý

Ýmece Evi’nin ilk ürünü zeytin ve zeytinađý oldu.Henüz neyi nereye koysak,nasýl yapsak,evlere isim mi verelim yoksa renk mi aþamasýndayken,hatta salonumuzu dahi yapmamýþtýk. Karavan “Gezgin” hala evimizken baþladýk hasada.Daha öncesinde zeytine dair çok bey duymuþ ve okumuþtum.Ýki yýl önce “ekolojik yapamý arayýþ yolculuđuna” çýktýđým çiftliklerde zeytin hasadýna katýlmýþ ve notlar almýþtým.Ancak sonuç itibari ile pek çok beyi bilmediđimi, bildiklerimin de yanlýp olduđunu yaparken,uygularken fark ettim. Daha önce kitaplardan ve anlatýlanlardan bildiđimizi sandýđýmýz zeytin ve zeytin yađý süreci dalýndan kro yada cam ambalaja girene kadar her aþamasýnda fiilen yapadýk. Þimdi tanýk olduđum ama en önemli bundan sonra olmasý gereken süreci sizinle paylaþacađým.

Hasat;Hasada baþlamadan önce yeterince dođal zeytin çuvalý hazýrlayýn.Siz ve dost-gönüllülerin rahatça zeytin toplayabilmesi için zeytin sepeti ve sele,küfe ediniriz.Boy boy zeytin sýrýđý! Zeytin ađacýný dövmek için deđil elbette :-))Yere düþen zeytinleri toplasýn diye yere serilen k örtü.Ađaca rahat çýkmak için üç ayaklý Zeytin merdiveni.Mümkünse biri beþ diđeri 3-4 basamaklý olsun.Hasatta ilk iþlem Zeytin ađacýnýn dibinin toplanmasýdır. Bu dip zeytini olarak adlandýrýlýr.Bunlar arasýnda da seçim yapýlýr. Ýri ve buđulu olanlarý tuzlama (sele zeytin) içi ayrýlýr. Kalaný ise sabunluk yađ olmak üzere çuvalara doldurulur. Zeytin olarak yemek için Kýrma,Çizik dediđimiz yeþil zeytin ile sele,teneke,salamura dediđimiz siyah zeytinleri hasadýn son aþamasý olan zeytinađý için tüm zeytinleri toplamadan önce özenle toplar hazýrlarýz. Özeni laf olsun,cümlenin geređi diye kullanmadým; özen olmazsa içine kurt girmiþ zeytin toplanýrsa zeytin bozulur.Bundan sonrası ise, asýl yađýmýzý elde ettiđimiz ađaçtaki zeytinlerin toplanmasý. Bez örtüler yayýlýr, sýrýk ve taraklar yardýmýyla örtünün üstüne indirilir. Ađacýn filizlerine dikkat edilmesi gerekir ki zeytin bir dahaki seneye bize meyvesini verebilsin. Toplananlar arasýnda da tuzlama (sele) için uygun olanlar ayrýlýr. Kalanlarý çuvalara doldurulur.Ve sýkým için fabrikaya gidilir.

Zeytin;Ekim ayýnda ilk zeytin taneleri dalýndan toplanýp üretim “kýrma zeytin”le baþlar.Aylarca sürecek salamura iþlemini beklerken yeni yýlýn zeytinlerini yemek için bulunmuþ bu yöntemZeytinin farklı tadýný sunar bize.20 gün sonra yenebilecek duruma gelen kýrma zeytini kýrýp döndürebileceđimiz bir cam kavanoz yada krom bir kaba koyupher gün kabýn karýþtýrýlmasý,çevrilmesi gerekli.Kýrma iþlemide zeytinin sert bir zemine konup hafifçe patlamasýný sađlayacak sert bir cisimle vurulmasýdır.Biz tahta üzerinde taþla kýrdýk.Siz çekiç kullanabilirsiniz isterseniz.Ýlk 2-3 gün suyunu deđiþtirdikten sonra uzun süre yenmek için saklama suyuna %8-10 arasý deniz tuzu karýþtýrýp zeytinin bozulmasý biraz geciktirilmis olur.Ýçine 3-5 nohut atarsak sertleþir-taze durur. Zeytinin,kullanýlan suyun ve karýþtýrmaadaki unutkanlýklara göre 3 veya 4. haftada kýrma zeytin yenmeye baþlanýr. Suyunu deđiþtirmeyin.Yoksa buzdolabýnda dahi kararýr ve bozulur. Ekim-Kasým aylarýnda zeytin siyahlaþmaya baþlamadan yeþil olarak toplanýr ve tek tek çizilir.Çizildiđi için “çizik zeytin” denilen yeþil zeytin güzelce yýkandýktan sonra ilk suda 1 ay bekleyip kabuk olupunca kabuđu harcamadan içinden istenen zeytin alýnýp kabuk yerine koyulur.alýnan zeytin limon tuzu ve azýcýk yađ ilave edip 1-2 gün sonra yenir.

“Sele Zeytin” ise ađaçlardan toplanan en iri en göz alýcý,üzerindeki buđunun kurt tarafýndan bozulmamýþ olanlarý seçilip seleye bir sýra zeytin bir sýra iri taneli deniz tuzu koyulur.Üstü örtüldükten sonra sýk sýk kontrol edilip zeytinin buruþmaya baþladýđý gözlenir.Yak gün sonra hiç acýlýđý kalmaz ve hemen tuzu silkelenerek yenecek kadar kenara ayrýlýr.Saklanacak olanlar ise 7 Bome veya %10 miktarda deniz tuzu eritilmis kaynak suyuna konulur.Hiçbir taneciđin suyun üzerinde olmamasýna özen gösterilir.Tuzlu suyun koruduđu zeytin sudan çýkarsa çürümesi hýzlanýr.

“Teneke zeytini” yada “salamura zeytini” ise 5 litrelik tenekeye önce bir çay bardađý tuzlu su(100gr) ayný miktar sirke,ayný miktar zeytinađý ile beraber iri taneli buđusu üstünde olan siyah zeytinler koyulur.Haftada bir teneke çevrilir.Ne kadar beklerse o kadar lezzetli olur(en 4 ay olmalý). Yemek için tenekeyi açýp bir miktar aldıktan sonra tenekeyi tekrar kapattýđýnýzda korumaya devam etmez.Bir an önce yenmelidir.Eđer bekletecekseniz ya tenekeyi açmayýn yada 7 bomelik deniz tuzu ile su hazýrlayýp içinde saklayýn.Gerek teneke gerekse sele zeytin bölgemizde ilk tadýmlarýndan sonra suya girerse “su zeytini” diye adlandýrýlýr.

Zeytinađý; Yađlarýmýzý geleneksel yöntemle ‘taþ deđirmen-sođuk sýkým’ elde ettik. Böylelikle hem zeytinađýnýn “þifa” özelliđini koruduk hem de içindeki vitamin deđerlerini de kaybetmemis olduk.Dünya Zeytinađý pazarýnda çok önemli yere sahip Kazdađý,Edren

Körfezi bölgesi zeytinlerinin. Temel ekonomisi zeytineađý olan bölgemizde ne yazýk ki geleneksel üretim yapan yüzlerce fabrika kapanmýþ. Zeytin zamaný açýlan 3 fabrikadan biri olan TARÝP Altýnoluk-Avcýlar fabrikasýnda sýktyđýmýz zeytineađý için fabrika o gün bizim için sýcak etmek için kazanýný yakmadý. Asit oraný artmasýn ve tadý da acýlaþmasýn diye zeytini bekletme fabrikaya getirdik.Keten çuvallarla getirdiđimiz zeytin önce yýkandý sonra taþ deđirmende 45 dakika boyunca ezilerek hamur haline getirildi.

Yukarıdaki tablo pazarýn oluþturduđu kavramlarýn deđil de kendi deneyimlerimizle oluþturduđumuz daha anlayýlýr ve daha gerçekçi yeni sýnyflandıırma yorumudur. Taþ deđirmenin zeytini hamur haline getirmesinden sonra hamur çuvallara sandalye minderi kalýnlýđýnda koyulur.Çuvallar bir teknenin içerisinde üst üste koyuldukça birbirini ezer ve çuvallarýn her tarafýndan þelale gibi yađ akar.Ýpte bu yađa “Burun,tekne,kavata yađý,zeytin sütü ” veya en çok bilinen adıyla “çiđ yađ” denir. Binlerce yýldýr zeytineađýnýn bilinen þifa özelliklerini en çabaryndýran,eczanelerde,aktarlarda ilaç diye satýlan zeytineađý “çiđ yađý”. Elbet konuþtuđumuz yađ hiçbir tarým ilacı,suni gübre kullanmadan yetiþen zeytinlerden elde ediliyorsa geçerlidir. Çuvallardan sýzan çiđ yađ akýþý durduktan sonra çuvallar prese koyulup sýkýlýr.Çuva sýkýldýkça yađ süzülerek aþađýya oradan da krom borular vasýtasý ile ilk dinlenme yeri olan krom depolara akar. Adýna “kara su” denen su ile akan b bu yađa “kuru sýkým” denir. Bu sýkýmıdan sonra çuvallara sođuk su dökülür.Çuvallar indirilip tek tek yýkanarak tekrar üst üste koyulup sýkýlýr.Bu iþlemede “sođuk sýkým yada sođuk baský” denir. Bu aþmaya kadar üretici aslýnda bir zeytinden beklediđi yađ alýmýnýn %95 ini elde etmiþtir. Biz 2007’de %23, 2008 yýlýnda da %21.5 oranýnda yađ elde ettik. Ýpte bundan sonra ekolojik tarýmýn 40 dereceye kadar izin verdiđi,çođunlukla tüm modern,el deđmeden “kontiniu” denen çađdaþ (!!!) sistemle 70-90 derece sýcak su vererek sonrasýnda da tortuyu ayýrmak için 5000-9600 devirlerle santirfüj-separatörlerin kullanýldýđý zeytinin ciđerini sökme yöntemi baþlar!Umarýz gerçekleþtirdiđimiz taþ deđirmen-sođuk baský ile zeytineađý etme yöntemi yeniden keþfedilir.Üretici yađýný plastik bidonlarda deđil de paslanmaz çelik denem krom depolarda saklar. Siz zeytineađý dostlarýda yađý aldýđýnýz yere mutlaka sorun nasýl ürettiđini,kaç derece sýcak su kullanýldýđýný,nerede sakladýđýný… ve elbette ýþýkta,güneþ bekleyen yađları tercih etmemelerini eđer tenekede aldýysanız yađýnýzý eve gidince mutlaka cam pipelere aktarmayý unutmayýn.Biz Ýmece Evi’inde salata ve kahvaltýlarda sođuk adýný verdiđimiz “sođuk sýkým” yađýmýzý kullanýyoruz.Yemeklerde ise zaten 40 derece sýcak iþlem gören dostlarýmýzýn dođal yađýný “sýcak yađ” olarak adlandıırýp kullanýyoruz.

Afiyet,þifa olsun :-)

Ýsmail Yenigün

Ýmece Evi-Kazdađý 2007