

Mutlu TÖNBEKİCİ

mutlu.tonbekici@gmail.com

Zeytinyağı ülkesinde doğru bildiğimiz yanlışlar

İki gündür önce zeytinyağcılar, sonra şarapçılarla beraberdim. **Zeytin ve üzüm ülkesinin sevdiğim iki kardeş ürünü..**

Yeni bir marka çıktı piyasaya. "**Zeytinyağı Iskelesi**". Dolum tesisleri İzmir'in ilçesi **Tire**'de. Lansman toplantısı da haliyle **Tire**'de yapıldı. Hem **Tire**'yi sevdiğim için hem zeytinyağını sevdiğim için hem de basındaki bütün arkadaşlarım geziye katıldığı ve onları da görmek istediğim için **Bodrum**'dan kalkıp **Tire**'ye gittim.

Bir zeytin ve zeytinyağı ülkesinde yaşadığım için ciddi mutluluk duyuyorum. Lıkır lıkır için her tarafıma sürece kadar seviyorum zeytinyağını.

Ama zeytinyağı denilen o altın tadın zevkine varmak için biraz bilmek lazım. Zeytinyağı da şarap gibi bir ürün. Üzerinde her zeytinyağı yazan yağ, iyi bir zeytinyağı olamayabileceği gibi zeytinyağı bile olmayabilir. İyi bir zeytinyağı olsa bile o sizin ağız tadınız olmayabilir. Salatada iyi sonuç veren yemekte vermeyebilir. Çeşit çeşit zeytinyağı var. Şarap gibi tatmak ve seçimi yapmak gerek.

O nedenle zeytinyağı ile ilgi bilgi vermek istiyorum bugün. Doğru bildiğiniz bir çok şey yanlış olabilir, aman dikkat!

- Zeytinyağı doğada bulunduğu haliyle, zeytin meyvelerinin sıkılmasıyla elde edilen ve hiçbir kimyasal işlem gerektirmeden tüketilebilen yegane yağ.

- Üretim tekniğine göre iki ana sınıfa ayrılıyor. Naturel ve rafine (**veya riviera**).

- Naturel olanlar zeytinin sıkılmasından elde edilen ve süzme dışında hiçbir işleme tabi tutulmamış olan zeytinyağları. Asidi 0.8'e kadar olanlara "**sızma**", 0.8 ile 2 arasında olanlara "**birinci**" deniyor.

- Rafine (**veya riviera**) denilen zeytinyağları ise çeşitli nedenlerden dolayı yenemeyecek kadar asitli olan zeytinyağlarının kimyasal ve fiziksel bir takım işlemlerden geçirilip yenilebilir hale getirilmiş. Ancak yağ yağlıktan çıktığı ve içinde hiçbir lezzet ve vitamin kalmadığı için içinde tadı olsun diye yüzde 15 oranında naturel sızma katılır. Fiyatı uygun olabilir ama gerçek zeytinyağı "**naturel sızma**" (uluslararası deyimle *extra virgin*) veya "**naturel birinci**"lerdir. (*virgin*) Uzak durmanızı öneriyorum.

- Asidi en düşük olan daima en iyisidir denilemez belki ama genel olarak makbul kabul edilen düşük asitli naturel zeytinyağları. Asit oranı azaldıkça yağdaki zeytin tadı hafifliyor. Zeytinyağı bana ağır geliyor diyenlerdenseniz "**sızma**"yı tercih edin. Asidi yükseldikçe tadı ve aroması yoğunlaşıyor. Salatada mesela, buram buram kokan bir zeytinyağı isteyenler sızma yerine naturel birinciyi tercih etmeli. Bu bir kalite değil zevk meselesi. (*Yeter ki naturel olsun*)

- Zeytinyağı aslında çok hassas bir ürün. Işıktan, ısıdan, oksijenden ve zamandan etkilenen bir yağ. Alayım 100 litre koyayım bir kenara diyemeyeceğiniz bir şey. Bilhassa oksijen en büyük düşmanı. Oksijenle temas ettikçe (*yani okside oldukça*) lezzeti veren tatlar ve sağlık veren vitaminler kayboluyor. Yediğiniz şey zeytinyağılıktan çıkıyor, menteşe yağına dönüşüyor. Ve bu tahmin ettiğinizden çok ama çok daha kısa bir sürede oluyor.

- Köyden, **Mehmet Amca**'dan, **Hasibe Teyze**'den alınan zeytinyağı en iyi zeytinyağıdır düşüncesi ne yazık ki bir balon. "**Ah mis gibi toprak kokuyor**" diye seviyor olabilirsiniz ama bu büyük ihtimalle içinde gerçekten toprak ve başka şeyler olduğu içindir. Analizini yaptırmak gibi bir zahmete katlanırsanız nahoş sürprizlerle karşılaşabilirsiniz. (*Adını şimdi vermeyeyim ama pek iddialı ve pek tanıdığınız bir lokantacı arkadaş, üç yıl boyunca "bilmem ne amcanın zeytinyağı" diye övüne övüne kullandığı yağın analizini yaptırmaya karar verince yağın yüzde 30'unun ayçiçek, susam ve başka yağlardan oluştuğunu öğreniyor.*)

Yarın devam..