

Dün zeytinyağı konusuna girmiştim. “Zeytin İskelesi” markası, bir grup gazeteciyi Tire’deki dolum tesislerine götürdü. Bugün konuya devam edelim zira gelen mektuplardan anladım ki zeytinyağı sevilmesine rağmen hem detayları bilinmeyen hem de üzerine çok büyük oyunlar oynanan bir ürün. Bilmekte yarar var.

Dediğim özetle şu idi: **Sadece sıkılarak elde edilip o vaziyette kullanılabilen tek yağ zeytinyağı. Diğer bütün yağlar, soframıza gelene kadar ağır işlemlerden geçiyor.**

Buna karşın zeytinyağı, parfüm gibi çok hassas bir ürün. Isıdan, ışıktan, ambalajından ve oksijenden çok etkileniyor. Renksiz şişede 2 gün boyunca güneşte bırakın, o yağ ölüyor. En iyi koşullarda bile tutulsa oksijenle temas ettiği sürece 6 ay içinde özelliklerini yitiriyor. Tadı, kokusu, vitaminleri kalmıyor.

Tam bu cümleyi bitirmişken bir arkadaşım şöyle bir mesaj attı: **“Cunda’dayız. Dükkanın birinde musluktan zeytinyağı dolduruyor, 1 teneke aldım. Sen de ister misin?”**

Güldüm kendi kendime...

Şimdi kızcağızın **“Cunda’dan yağ aldım, çok güzel!”** zevkini “ama ılık... ama ılık... ama oksijen\’85” deyip nasıl bozabilirsin ki? Küçük küçük dükkanda o tankın deli gibi ısındığını, musluktan akarken yağın bol bol oksijenlenmesini geçtim (iyi bir şey değil zeytinyağı için) insan 20 - 30 litreyi 6 ayda nasıl tüketebilir ki? Üstelik söz konusu yağ geçen senenin yağı. 2009 yağı henüz çıkmadı. Yani Aralık’ta sıkılmış olsa zaten en az 9 aylık bir yağ. Bir de sende kalacak en az bir 9 ay... Bir buçuk yıl sonra sen ne yemiş olacaksın? Has mente-



Zeytinyağı parfüm gibi

şe yağı! Yıllar önce bir başka zeytinyağı markasının düzenlediği bir zeytinyağı gezisine katılmıştık. Ayvalık’a gidip bizzat zeytin toplayıp önce geleksel sonra modern kontinü yağhanelerde zeytinin nasıl sıkıldığını görmüş, sonra da fabrikaya gidip zeytinyağı testi yapmıştık.

Önüne aynı tip beş bardakta beş ayrı marka zeytinyağı koyuyorlar. Her biri ayrı bir marka. Hangisi hangisidir bilmiyorsun. Her birini tadıp fikrini yazıyorsun. İçlerinden sadece biri gezdiğimiz fabrikanın yağı. Grubun yarısından çoğu en iyi zeytinyağı diye 5 numaralı bardaktaki yağı yazdı. Ohh mis gibi toprak, mis gibi zeytin, mis gibi yaprak kokuyor diye..

5 numaralı bardaktaki yağ, fabrikadaki zeytinyağı uzmanlarının analizlerine ve tadımına göre en kötü yağ idi. Bilhassa koymuşlardı o beşli içi-

ne. Peki biz neden o yağı en iyi yağ diye seçmiştik? Çünkü İstanbullu o yağa alışık demişti fabrikanın müdürü. İstanbullu, Ayvalık’tan İstanbul’a kadar at arabası üzerinde sallana sallana, ısına ısına, okside ola ola gelen aslında bozulmuş zeytinyağına alışık. Oh mis dediğin asit, toz ve toprak.. Ve bu yüzyıllardır devam eden bir alışkanlık. Ama taze zeytinyağın tadını bir kere bilince işler değişiyor.

Çok şükür zeytinyağı meraklıları giderek artıyor memlekette. Üreticiler de her ağız tadına göre zeytinyağı üretmeye başladı. İyi marketlerde yüzlerce yağ görüyoruz raflarda. **İnsanın akli karışıyor.** Tamam öğrendik, sızmacıyız ama hangisi? Bazıları üstelik deli pahalı. Litresi 40 liraya yağ gördüm ben. Zeytinyağı bu ise, tenekede litresini 8 liraya satan ne satıyor o zaman?

Peki ne yapmalı? Zeytinyağının ekimin ortasından aralık sonuna kadar sıkıldığını bilelim mesela. Bugün ne alırsak alalım en genci 8 aylık. O zaman ambalajı önemli oluyor. Işıktan koruyacak. Şeffaf malzeme iyi değil. Pet veya PVC de önerilmiyor. Renkli cam veya teneke doğrusu. Sıcak ortamda kalmamış olacak ancak üretilirken oksijenden de korunmuş olmalı ürün. Bu nasıl yapılıyor mu peki? En yeni yöntem şu: Havası alınmış şişelere veya tenekelere dolum yaparak imiş. Hava yerine azot sıkılıyor, böylece zeytinyağının okside olması önleniyor. Kapağı açılmaya kadar oksijenle teması kalmıyor ürünün. Böylece 2 buçuk yıl gibi çok uzun bir süre tazeliği korunuyormuş yağı. Bunu şimdilik tek yapan marka Zeytin İskelesi. Piyasaya iddialı girdiler bakalım ne olacak.