

Bu İskele'ye herkes yanaşsın!



LADY
LEZZET

ladylezzet@gmail.com

Bir Türk için zeytinsiz kahvaltı, kahvaltı değildir. Fakat nedense zeytinyağını sofranın baş tacı yapmayı bilemiyoruz... Sadece zeytinyağlı ve salataları kastetmiyorum. Her çeşit yemeği pişirirken, hatta kızartırken, çok daha sağlıklı olan zeytinyağını kullanmaktan nedense imtina ediyoruz. Ah bir de ekmeği mis gibi kokan zeytinyağına bana bana yemenin tadına varsak, zaten gözümüz ne tereyağını, ne başka bir şeyi görecek.

Zeytinyağının kıymetini hâlâ bilmemizin iki ana sebebi var bence: Birincisi fiyatların uçması, ikincisi kalite sorunu. İyi zeytinyağını nasıl seçeceğimizi bilmediğimiz için direksiyonu Ege'ye kırdığımızda, yol kenarında cam şişede satılan her zeytinyağına atlamak, bidon içinde 10 kilo satılan zeytinyağını ailecek paylaşmak gibi bir yanlışımız var. Hayır efendim, her gördüğünüz 'has zeytinyağı' en kalitelisi değil işte! Marketlerdeki çeşit bolluğu da başımızı döndürmekten

başka bir işe yaramıyor.

İzmir-Tire'de kurulan modern bir zeytinyağı fabrikasını gezmeseydim bu kadar iddialı konuşamazdım. 'Zeytin İskelesi' markasının üretildiği bu küçük ve tertemiz tesiste, güne boyoz, gevrek, çay, domates ve tasarımına bayıldığım, şık yeşil şişelerde sunulan zeytinyağıyla başladığımdan beri zeytinyağı meselesine başka gözle bakıyorum.

İŞLEME VE SAKLAMA

Zeytin İskelesi'nin patronu İsmail Kuloğlu'nun hedefi, makul fiyata kaliteli zeytinyağı üretilebileceğini göstermek ve en önemlisi bu işi dünya pazarına taşımakmış... Tariş'te uzun yıllar emek vermiş profesyonel bir ekiple çalışmayı tercih etmesi de konuya verdiği önemin bir göstergesi.

İşin en ilginç yanı, zeytinyağını kendileri üretmiyor, Edremit ve Ayvalık yöresinden gelen uygun zeytinyağlarını seçip işliyorlar. Zaten zeytinyağının kalitesini

belirleyen de bu işleme ve saklama prosedürü. Laboratuvar ortamında, 42 çeşit testten geçirilerek asiditesi, kokusu, tadı belli bir standarda oturtuluyor. Zeytinyağı ışık, hava ve ısıdan zarar gördüğü için özel yöntemlerle şişeleniyor. Sadece 'natürel' yani katkısız üretilen Zeytin İskelesi'nin üç çeşidi var 0,8 asitli Natürel Sızma, Organik Natürel Sızma, 2,0 asitli Natürel Birinci. Hangisini tercih edeceğinizi sizin damak tadınıza bağlı. Mesela 0,8 asitli olanı daha hafif, boğazınızdan şurup gibi kayıyor. Organik olanın tadı daha tok, çok hafif genzinizi yakıyor...

Sonuç gerçekten muazzam: Tire'deki

Kaplandağ restoranında yediğimiz koca domateslerin tadı da, kızartılan patates de, Tire kebabı da, keşkek de başka bir güzel. Elbette doğal ürünler kullanan, işine büyük titizlikle eğilen restoran sahibinin de bu lezzet şöleninde büyük katkısı var.

Bir restoranda nasıl şarabı, yemeği seçiyorsak, zeytinyağının markasını da aynı titizlikle seçeceğimiz günler yakın.



Uzunca bir aradan sonra son günlerin yükselen konusu zeytinyağı ile sezonu açıyorum sevgili Lezzet okuru.



Zeytinyağlı yerim aman aman...

Sıradan tüketici için iyi zeytinyağı seçmenin altın kuralları şöyle:

- Zeytinyağının tazeliğini koruması için koyu renk cam şişe veya tenekeyi tercih edin.
- Yeşil renkli zeytinyağı iyidir kuralını unutun. Şeffaf, plastik ambalajların gözünüzü boyamasına izin vermeyin.
- Zeytinyağının iyisi, katkısız olanı, yani 'natürel' olarak etiketleneni.
- Natürel zeytinyağının üretim ortamı 15-25 derece arasında, paslanmaz çelik tanklarda yapılıyor. Siz siz olun evde de serin ortamda saklayın.
- Kapağını açtığınız andan itibaren havayla temas edeceği için çok büyük boy almamayı tercih edin ki tazeliğini korusun. (En çok 5 litre)