



ZEYTİN AĞACININ GÖLGESİNDE

İnsallığa yüzyıllardır güzellik, sağlık ve afiyet veren zeytinyağı, içinde binbir sırrı barındıran gizli bir hazine.

Yazı: Emel Erden

İki ay önce Zeytin İskelesi isimli bir markanın zeytinyağı pazarna gireceğini duyduğum zaman önce ismini sevdim. Sonra detaylar, ki markalara hayat veren detaylardır, geldi. Zeytin İskelesi'nin arkasında Fatih Ceníkî vardı. Bilmeyenler için hemen söyleyelim, Fatih Ceníkî Tarih'e bugünkü yüzünü kazandıran zeytinyağı sevdalıdır. Bu yüzden Zeytin İskelesi'nin Tire'deki fabrikasını gezmek ve zeytinyağı konusunda bilgilenmek üzere davet edildiğimiz basın toplantısına giderken merak içindeydim.

Beyaz bir masa örtüsü üstünde beyaz tabaklar, ahşap ekmekliklerde kurnular, simitler ve esmer ekmekler... Servis edilmeyi bekleyen Ege'nin lezzetli peynirleri, zeytinleri, küçücük saksılarda fesleğenler... Ve günün primadonnası Zeytin İskelesi şişeleri. Dostları buluşturmak için daha güzel bir zeytinyağı sofrası hazırlanamazdı.

Markanın sahibi Kuloğlu Şirketler Grubu'nun kurucusu İsmail Kuloğlu "İnsan Egeli olunca, mutlu olmak zorunda. Bu coğrafya, her zaman, her durumda bizim mutlu olmamızı sağlıyor" diye başlıyor konuşmasına. Ve ekliyor "İki yıl önce 'Fatih Bey'e bizimle birlikte yeni bir yolculuğa var mısınız' diye sorduğumuz zaman 'Tek bir şartım var' diye cevap verdi. 'Bir tadanın tekrar tekrar yemek isteyeceği, bugüne kadar yapılmış olan zeytinyağlarından farklı bir şey yapacaksak varım' dedi". İşte Zeytin İskelesi'nin arkasında bu felsefe yatıyor.

Tazeliliğini koruması için üretim sürecinde havayla temas etmemesi sağlanan, ışıktan etkilenmemesi için koyu renk cam ve tenekede piyasaya verilen Zeytin İskelesi'nin kalbi, donanımlı laboratuvarlarında atıyor. Her şişede aynı kaliteyi tutturabilmek için 42 farklı analizden geçinerek şişelenen zeytinyağları şimdi raflarda sizi bekliyor. Ayvalık ve Edremit bölgesinin sızma zeytinyağlarından üretilen ve ambalajlanan Zeytin İskelesi, 0,8 asitli Naturel Sızma, Organik Naturel Sızma ve en fazla 2,0 asitli Naturel Birinci olmak üzere üç farklı çeşit sunuyor. CarrefourSa ve Real mağazalarında 1 litrelik cam şişede Naturel Sızma zeytinyağı 14-15 TL'ye satılıyor.



ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI HAKKINDA

Rakamlar

- Türkiye'de son yıllarda verilen prim ve teşviklerden sonra zeytin ağacı sayısı 150 milyona ulaştı.
- İspanya, İtalya, Yunanistan ve Tunus'tan sonra Türkiye dünyanın en büyük 5. zeytinyağı üreticisi.
- Türkiye kişi başına tüketimde 16. sırada. Son 20 yılda tüketim artmış olmasına rağmen hâlâ kişi başına zeytinyağı tüketimi 1 kg'ı aşmamış durumda. Kimi verilere göre kişi başı tüketim Yunanistan'da 25 kg ve İspanya'da 15 kg.
- Son 18 yılda dünyadaki zeytinyağı üretimi yüzde 60, tüketimi yüzde 75 arttı. Türkiye'de ise üretim yüzde 70, tüketim yüzde 30 oranında arttı.

Bilgiler

- Zeytinyağının hava ve oksijenden korunması gerekiyor. Naturel zeytinyağı, havadaki oksijenle temas ederse doğal dengesi bozuluyor, ortamdaki istenmeyen kokuları bünyesine alıyor. Zeytinyağının ambalajının büyük olmaması, kapağı açıldıktan sonra da ilk günkü tadını koruması açısından çok önemli.
- Naturel zeytinyağının üretim tesislerinde 15 ile 25 derece arasında iklimlendirilmiş ortamda, paslanmaz çelik tanklarda, havayla temasının kesilerek saklanması gerekiyor.
- Naturel zeytinyağları ışığı az geçiren, koyu renk cam şişede veya seramik, porselen ya da tenekede saklanmalıdır.
- Naturel zeytinyağları sırsıra E vitamini kaybediyor. Bu yüzden satış ya da saklama aşamalarında da serin yerlerde (15-25 derece) korunmalı. Evlerde, lavaboların altındaki dolaplar gibi direkt güneş ışığı almıyan, serin yerlerde saklayabilirsiniz.