

S.S. Edremit İlçesi Merkez İskele
Mahallesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

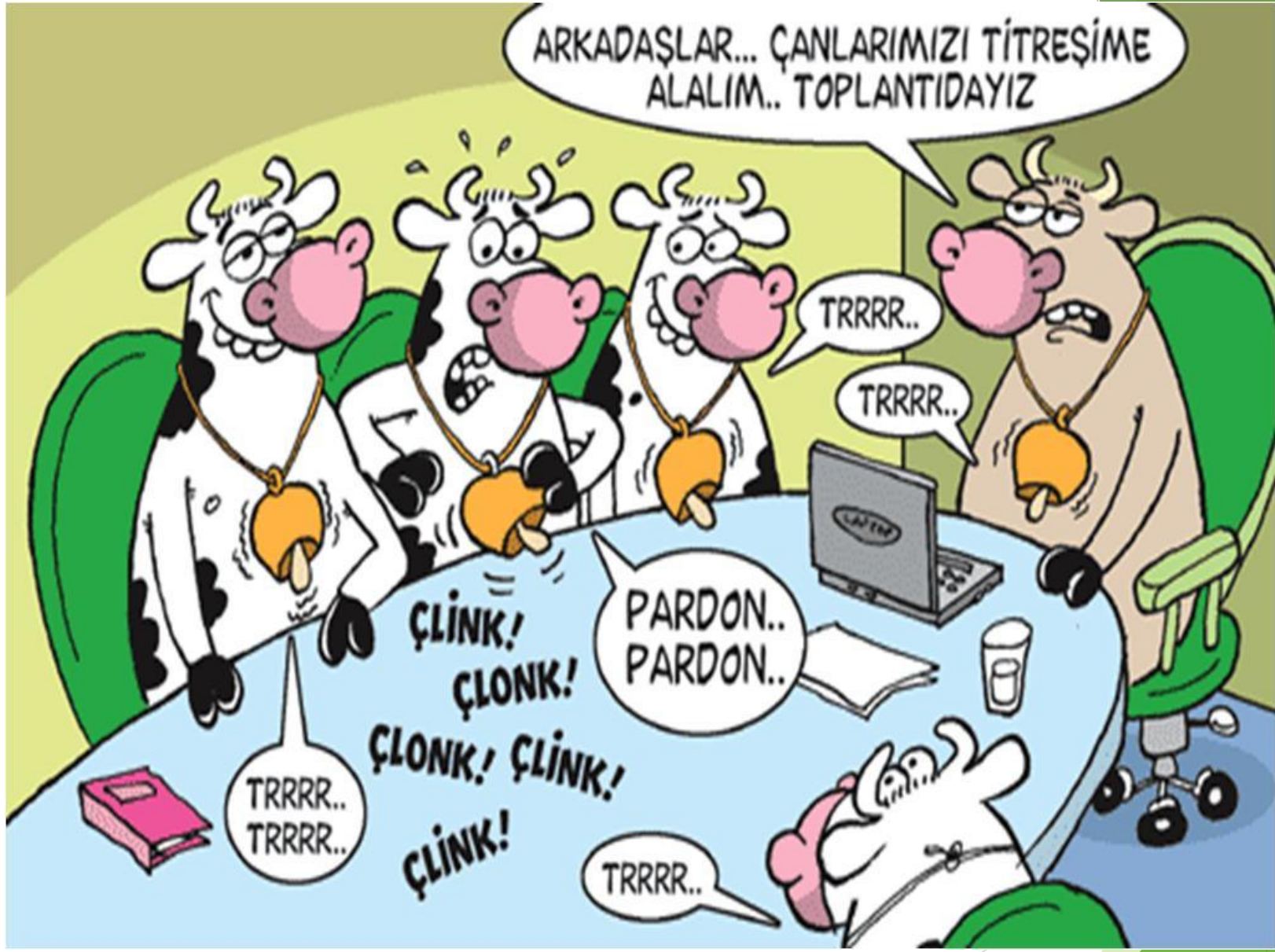
0 532 069 35 10

iskelekooperatifi@gmail.com

www.iskelekooperatifi.com



S.S. EDREMIT İSKELE MAHALLESİ
TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ
iskele



EZME ZEYTİN İŞLENMESİ

Ders Notu: 130

Zeytin ezmesi ne muhteşem bir şeydir!

Şöyle güzel kızarmış bir dilim ekmeğin üzerine kalınca bir tabaka sürersiniz. Keyifli bir ısırıktan sonra bir yudum da çay alırsınız... Ya da misafirleriniz geldi ikindi çayına, küçük küçük kestiğiniz tost ekmekleri üzerine zeytin ezmesi sürer, sevimli kanapeler hazırlarsınız çabuk tarafından.

Tijen İnaltong - Bir Ot Masalı kitabının içerisinde bir tarif:
çekirdeksiz zeytin kullanmayacaksanız çekirdek çıkartma işlemini boş vaktinizde yapmalısınız. Akşam otururken halletmeniz gerekir. Yoksa sabah sabrınız zorlanabilir. Ayrıca akşamdan zeytin ezmesi yaparsanız lezzeti daha iyi oturur.

Sofralık siyah zeytinlerin piyasaya sunulmadan önce boylanması ve ayıklanması sırasında ortaya çıkan sağlam küçük daneler ile, sağlıklı fakat yumuşak olanlardan zeytin ezmesi yapılabilir.

Böylece sofralarımızda siyah zeytin değişik bir ürün olarak sunulmuş olur.

Küçük, sağlıklı ve yumuşak zeytinler, tatlı su içerisinde bir hafta kadar bekletilir.

Bu sırada zeytinde bulunan tuzun azaltılması, zeytin etinin kabuk ve çekirdekte ayrılması için sık sık su değiştirilir (iki günde bir).

Daha sonra zeytinler elek delik çapı 0.6-2 mm olan palperdan geçirilir.

Zeytin püre halinde çekirdek ve kabuktan ayrılmış olarak elde edilir.

Zeytin ezmesi 1-2 gün bekletilir. Üst yüzeyde biriken yağ ezmeden uzaklaştırılır.

Zeytin ezmesi yüzeyinde yağ birikmesini engellemek ve homojen bir yapıda üretim için emülgatör olarak %1 oranında lesitin de kullanılabilir.

Zeytin ezmesinin dayanımını arttırabilmek için % 0.1 civarında asit ilavesi yapılır.

Ayrıca aroma vermek amacıyla istenirse kekik, kırmızı pul biber, biber sosu, sarımsak ilave edilebilir.

Küçük kavanozlarda (170-350gr) ambalajlanarak ve 95°C de 15-20 dakika pastörize edilerek piyasaya verilir.

Sofralık zeytinlerin piyasaya verilmeden önce boylama ve ayıklanması sırasında çıkan küçük, sağlıklı, yumuşak olanların ezmesi yapılabilir.

Böylece tüketimi kolay değişik bir ürün sunulmuş olur.

Zeytinler 1-2 hafta 2 günde bir suyu değiştirilerek tatlı su içinde bekletilir ve tuzu düşürülür. Kabukla et kolay ayrılır.

Elek çapı 0,6-2 mm olan palper'den geçirilerek zeytin püresi elde edilir. Bu püre kaplarda bekletilir ve üzerinde biriken fazla yağı alınır. Bu ezmeye % 0,1 limontuzu, kekik, nane, kimyon, kırmızı pul biber ilave edilebilir.

175-350 gr'lık kavanozlarda ambalajlanarak piyasaya verilir. Pastörize etmek zeytin püresinin uzun süre muhafazasını sağlar.

Malzemeler: (1 kase için)

- 350 g çekirdeksiz siyah zeytin
- 60 g ançuez-arzuya göre
- 1 orba kaşığı kapari turşusu
- 3 – 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 – 3 diş dövölmüş sarımsak
- 1 ay kaşığı kekik
- Arzu ettiđiniz miktarda taze çekilmiş karabiber

Yapılışı:

Bütün malzemeyi mutfak robotuna koyup karıştırın. Ezme püre haline gelene kadar gerekirse azar azar zeytinyağı ilave edin. Bir kaseye alıp kızarmış ekmek dilimleriyle birlikte servis edin.

Zeytin ezmenizi kapaklı cam bir saklama kabına koyup buzdolabında saklayın. Eğer uzun süre dayansın isterseniz üzerini ince bir tabaka zeytinyağı ile kaplayabilirsiniz...

En lezzetli zeytin ezmesi en lezzetli zeytinlerden yapılır.
Piyasada tanımadığınız bilmediğiniz markaların zeytin
ezmelerini almayın, yemeyin. Ellerinde kalmış en kötü
ve ezilmiş zeytinlerden yapılabiliyorlar.

Zeytin Reçeli

14

Malzemesi

1 kg. yeşil dolgu kokteyl zeytin

750 gr. toz şeker

1 adet portakal kabuğu

3-4 tane karanfil

1/2 limon suyu

1/2 su bardağı su

Zeytin Reçeli

Yapılışı

Salamurada işlendikten sonra çekirdeği alınıp satışı sunulan dolgu kokteyl zeytinlerden bir kavanoz alınız.

Zeytinleri çıkarıp, kırmamaya özen göstererek içini boşaltınız.

Bir tencere içinde zeytinleri sıcak su ile haşlayınız.

Bir başka tencere içinde, şekeri 1/2 su bardağı su ile kaynatınız.

Elma soyar gibi soyduğunuz portakalın kabuklarını ve karanfilleri ekleyiniz.

İnce köpük kaynamaya başlayınca önceden süzüp kuruladığınız zeytinleri katınız ve limon suyunu dökünüz.

Kıvamına bakarak 12-15 dakika daha kaynatınız.

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüzyüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.



Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS
NOTU VAR İSE
ONUN İLE SAYFADAKİ
DERS NOTUNUN TARİHLERİNİ
KARŞILAŞTIRINIZ VE
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH
EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN
BİLDİRİNİZ.

S.S. Edremit İlçesi Merkez İskele
Mahallesi Tarımsal Kalkınma
Kooperatifi

0 532 069 35 10

iskelekooperatifi@gmail.com

www.iskelekooperatifi.com