



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

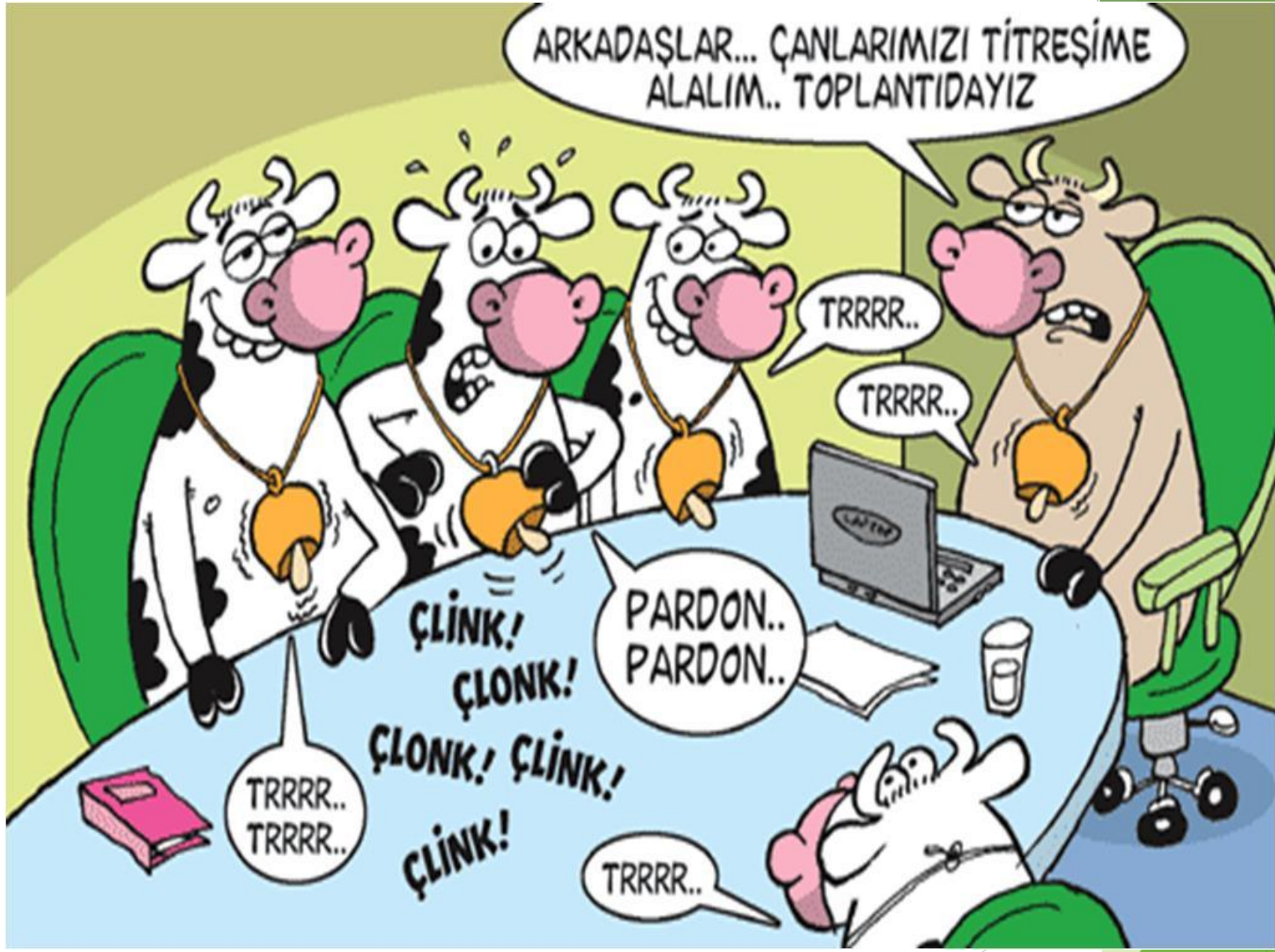
Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





EZME ZEYTİN İŞLENMESİ

Ders Notu: 150



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 ettiğiniz 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

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.

Sofralarınızda
Akdeniz hafifliği



Ciabatta Ekmek

Zeytinyağlı



Ciabatta (Cabata) ekmeğinin yapılışında ilk fermantasyonun uzun tutulması, hamura ilave edilen zeytinyağından dolayı ekmeğ şekillerinde ve gramajlarında farklılıklar gözlenmesi en büyük farklılığdır. Ciabatta yapımında Biga adı verilen bekletilmiş maya kullanılmaktadır.

Ciabatta'nın dış kabuğu sert ve unsu, iç gözenekleri yumuşak ve farklı gözeneklidir. Çtır çtır unsu zeytin kokusuna sahip olması, içeriğinde kullanılan zeytinyağından kaynaklanmaktadır.

Zeytinyağının kalp dostu bir besin olduğu bilimsel çevrelerce kabul edilmekte olup, damar tıkanıklığını kontrol etmede, kolesterolü önlemede, tansiyonu düşürmede yardımcı etkisi vardır. Zeytinyağu, yağ asidi dağılımı olarak yüksek oranda tekli doymamış yağ asidi içerir. Yapılan araştırmalarda zeytinyağının en kolay hazmedilen yağ olduğu ortaya çıkmıştır.

Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş. "Sağlığımız bizim için çok önemli" sloganıyla ekmeğ çeşitlerine bir yenisini ekleyerek, tam otomatik makinelerde el değmeden ciabatta üretimine başlamıştır.

Ciabatta özellikle sabah kahvaltıları ile ilköğretim öğrencilerinin beslenmelerinin vazgeçilmez ürünü olarak sofralarınızda yerini alacaktır.

Ankara'lılar herşeyin en iyisine layıktır.
I. Melih GÖKÇEK

Sağlığınız bizim için çok önemli

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, 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 VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>