

2000 YILLIK BİR GELENEK:

ZEYTİNYAĞININ TÜTSÜ VE SABIRLA YOLCULUĞU"

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL, Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı, Yazar

Füme Zeytin Nasıl Üretilir?

1. Zeytinin Seçimi ve Hazırlanması:

- ✓ Füme işlemi için genellikle siyah zeytin tercih edilir, ancak yeşil zeytinle de yapılabilir.
- ✓ Zeytinlerin boyutları eşit ve kabuklarının sağlam olması, işlemin başarısı açısından önemlidir.
- ✓ Zeytinler önce geleneksel yöntemlerle (kıрма, çizme ya da salamura) tatlandırılır.



2. Dumanlama Süreci:

- ✓ **Ahşap Seçimi:**
Meşe, kiraz, elma ya da ceviz gibi aromatik odunlar, dumanlama işlemi için kullanılır. Her odun türü, zeytine farklı bir aroma kazandırır.
- ✓ **Doğal Dumanlama:**
Zeytinler, düşük sıcaklıkta ve kontrollü bir ortamda dumanla temas ettirilir. Bu işlem genellikle birkaç saat sürer ve soğuk dumanlama tekniği kullanılır. Bu sayede zeytinlerin yapısı ve lezzeti korunur.
- ✓ **Aroma Emilimi:**
Zeytinler, duman partiküllerini emerek hafif isli bir tat ve koku kazanır.

3. Ambalajlama:

- ✓ Dumanlama işlemi tamamlandıktan sonra zeytinler, oksijenle teması minimize edecek şekilde ambalajlanır.
- ✓ Bazı üreticiler, füme zeytinleri hafif zeytinyağı veya aromatik otlarla marine ederek daha da zenginleştirir.



Kullanım Alanları

Füme zeytin hem mutfakta hem de sofrada farklı dokunuşlar yaratmak için kullanılır:

- ✓ **Mezeler:** Şarap ve peynir tabaklarının vazgeçilmez bir tamamlayıcısıdır.
- ✓ **Salatalar:** Füme aroması, sade bir salataya bile derinlik katar.
- ✓ **Kahvaltılar:** Geleneksel kahvaltılara modern bir dokunuş yapmak için tercih edilir.
- ✓ **Atıştırmalık:** Çerez yerine sunulabilecek sağlıklı ve şık bir seçenektir.
- ✓ **Pizzalar ve Sandviçler:** Füme zeytin, pizza ve sandviçlerde eşsiz bir tat profili yaratır.



Tarihsel Kaynaklar ve Fümeleme Geleneği

- ≈ Fümeleme tekniği, insanlık tarihinin en eski koruma yöntemlerinden biridir.
- ≈ Balık, et ve peynir gibi birçok gıdayı korumak için kullanılan bu teknik, modern gastronomide lezzet artırıcı bir yöntem olarak benimsenmiştir.
- ≈ Füme zeytin, bu geleneksel yöntemin yenilikçi bir uygulamasıdır.
- ≈ Füme zeytinin tarihi, modern gastronomiyle daha yakından ilişkilidir ve özellikle son yıllarda gurme restoranların menülerinde yer almaya başlamıştır.
- ≈ İtalya, İspanya ve Türkiye gibi zeytin üretiminde köklü geçmişe sahip ülkeler, bu yeni ürünün hem iç pazarda hem de ihracatta yükselen bir trend olduğunu göstermektedir.



- ≈ Füme zeytin, geleneksel zeytin lezzetine modern bir dokunuş kazandıran, sofistike bir üründür. Tüketildiğinde, damağınızda hafif dumanlı ve zengin bir tat bırakır.
- ≈ Hem özel sunumlar hem de günlük öğünler için füme zeytin, geleneksel zeytin deneyimine farklı bir boyut katmak isteyenler için mükemmel bir seçenektir.
- ≈ Eğer füme zeytini denemek isterseniz, zeytin kalitesine ve kullanılan odun türüne dikkat etmenizi öneririz.



Füme Zeytinyağı: Nedir ve Nasıl Üretilir?

Füme zeytinyağı, geleneksel zeytinyağının doğal dumanlama yöntemleriyle işlenmesi sonucu ortaya çıkan, aromatik ve yoğun bir lezzet profiline sahip bir üründür.

Dumanlama işlemi zeytinyağına hafif isli bir tat ve koku kazandırır. Bu ürün özellikle şefler, gurmeler ve farklı tatlar denemek isteyen yemek severler arasında popülerdir.

Nasıl Üretilir?

Füme zeytinyağı üretimi, genellikle şu yöntemlerle gerçekleştirilir:

1. **Zeytinyağının Seçimi:** Kaliteli bir sızma zeytinyağı, füme zeytinyağı için temel bileşendir. Sızma zeytinyağının yüksek aromatik yapısı ve düşük asitlik oranı, dumanlama işleminde lezzet dengesini korur.



2. Dumanlama Süreci:

- **Doğal Ahşap Kullanımı:** Zeytinyağı, genellikle meşe, elma, kiraz veya ceviz gibi aromatik odunların yanmasıyla elde edilen doğal dumanla işlenir. Bu ahşap türleri, yağın kendine has aromasını tamamlar.
- **Soğuk Dumanlama:** Zeytinyağı, düşük sıcaklıklarda (genelde 25°C'nin altında) dumanla temas ettirilir. Bu işlem, yağın kimyasal yapısına zarar vermeden, isli aromanın yağ tarafından emilmesini sağlar.
- **Dumanın Emilimi:** Dumanlama sırasında yağ, duman partiküllerini emerek kendine özgü füme aromasını kazanır. İşlem genellikle birkaç saat sürer.



3. **Filtrasyon ve Şişeleme:** Dumanlama işlemi tamamlandıktan sonra zeytinyağı, yabancı partiküllerden arındırılır ve oksidasyona karşı koruma sağlamak için hava geçirmez şişelere doldurulur.



Filistin usulü, 2000 yıllık geçmişe sahip bu geleneksel yöntem, zeytinyağı üretiminde adeta tarihin kokusunu taşıyor.

- Bu yöntemde, meşe, kiraz ya da ceviz gibi aromatik ağaç dalları özenle bir araya getirilip tutuşturuluyor.
- Dallardan yükselen yoğun dumanın üzerine zeytinler doğrudan yerleştiriliyor.
- Zeytinler, bu eşsiz dumanın aromasıyla tütsülenirken hafifçe alazlanıyor, yüzeyleri narin bir şekilde pişiyor.
- Tütsüleme işlemi tamamlandıktan sonra zeytinler alınarak bir sonraki aşamaya geçiliyor.
- Bu noktada işin asıl zanaatkarlığı devreye giriyor: zeytinler taş platformlarda, eller ve büyük taşlar kullanılarak dikkatlice eziliyor.
- Bu zahmetli süreç, zeytinlerin özündeki o değerli yağı ortaya çıkarıyor.
- Doğanın ve insan emeğinin iç içe geçtiği bu yöntem, hem tarihsel bir mirasın korunmasını sağlıyor hem de zeytinyağı üretimine kendine özgü bir karakter kazandırıyor.
- Her bir aşaması, binlerce yıllık bir kültürün ve doğayla uyum içinde çalışmanın izlerini taşıyor.

Kullanım Alanları

Füme zeytinyağı, yemeklere sofistike bir lezzet katmak için kullanılır. Özellikle şu yemeklerde tercih edilir:

- Salatalar:** Füme zeytinyağı, yeşil yapraklı salatalarda isli bir aroma yaratır.
- Marine Soslar:** Et, balık veya sebzelerin marine edilmesinde kullanılır.
- Izgara Yemekler:** Füme zeytinyağı, ızgaradan alınmış gibi bir tat eklemek için çiğ ya da pişmiş yemeklerde kullanılabilir.
- Mezeler ve Peynirler:** Özellikle tütsülenmiş peynirler, humus veya baba ganuş gibi mezelerde mükemmel bir tamamlayıcıdır.



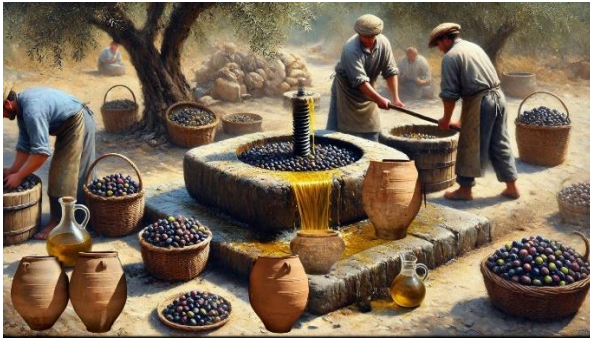
Tarihsel Kaynaklar

Füme zeytinyağının kökenine dair özel bir tarihsel belge bulunmamakla birlikte, dumanlama tekniği tarih boyunca yiyeceklerin korunması ve lezzetlendirilmesi için kullanılmıştır.

Özellikle Akdeniz havzasında, tütsüleme yöntemi, peynir, et, balık gibi gıdalar için yaygındı. Bu geleneklerin modern yorumlanması sonucu zeytinyağı gibi sıvı yağlara dumanlama uygulanmıştır.

Özellikle son yıllarda gastronomideki yenilikçi yaklaşımlar, füme zeytinyağı gibi ürünlerin popülaritesini artırmıştır.

İtalya, İspanya, Yunanistan ve Türkiye gibi zeytinyağı üreticisi ülkelerde bu ürün, yerel tatlara modern bir dokunuş olarak görülmektedir.



Sonuç

Füme zeytinyağı, kaliteli zeytinyağı ve dumanlama tekniğinin birleşimiyle üretilen, kendine özgü bir gurme üründür.

Aroması ve lezzet katma potansiyeliyle modern mutfaklarda önemli bir yer tutar.

Eğer füme zeytinyağını denemek isterseniz, soğuk sıkım sızma zeytinyağı ile başlayan üreticilerin ürünlerini tercih edebilirsiniz.