

# + HOBİM



## İYİ ZEYTİNİN İZİNDE

Kuşkusuz, Türkiye'nin en büyük zenginliklerinden biri zeytin ve zeytinyağı... Marmara'dan Akdeniz'e geniş bir coğrafyada birbirinden lezzetli ve farklı zeytinyağları üretiliyor. Bilinen en eski zeytinyağı üretim tesisi olan Urla'daki Klazomenai, bu mucizevi meyvenin binlerce yıllık tarihini anlatan Edremit'teki Evren Ertür Müzesi meraklıların ziyaret etmesi gereken eşsiz adresler. İş dünyasının önde gelen CEO'ları, zeytin ve zeytinyağını "Coğrafyamızın bize verdiği en güzel hediye" olarak nitelendiriyor. İş dünyasının tercihlerinin başında soğuk sıkım sızma zeytinyağı gelirken yemeklerde ise zeytinyağlı enginar başı çekiyor. Pek çok CEO, iyi zeytinin, zeytinyağının ve onunla yapılan lezzetli yemeklerin izini sürüyor. Bu konudaki iddialı markaları, restoranları, adresleri bulup çıkarıyor.

**T**ürkiye, zeytin ve zeytinyağı üretiminde dünyanın lider ülkelerinden. Hemen hemen her bölgesinde zeytin yetişebiliyor. Ege ve Akdeniz'de üretilen zeytinyağlarının lezzeti ise tartışılmaz... Yöneticilerin tercihlerinin başında da Ayvalık-Edremit yöresinin zeytinyağları geliyor. Ege'nin yerel üreticilerinden, köy pazarlarından zeytinyağı alışverişi yapan iş insanları, en çok soğuk sıkım süzme zeytinyağını seviyor.

Favori yemeklerin başında ise zeytinyağlı enginar açık ara önde... Kahvaltılarında vazgeçilmez olan zeytinyağı için Pegasus CEO'su Mehmet Nane, "Dumanı tüten taze ekmelele doğrudan tüketilen zeytinyağına karşı koyamıyorum" derken Komili, Kırangıç, Sezai Ömer Madra markalarının sahibi olan Ana Gıda'nın genel müdürü Ümit Ersoy, zeytinyağsız kahvaltı yapmadığını söylüyor.

Kaliteli zeytinyağı seçmek ise ayrı bir uzmanlık alanı. Yöneticilere doğru zeytinyağının nasıl seçilmesi gerektiği konusunda tavsiyeler veren Zeytinyağı Tadım Uzmanı ve Yüksek Tarım Ekonomisti Seray Ençetin, iyi zeytinyağı tanımak için şu tavsiyelerde bulunuyor:

"Birçok değişkeni olmakla beraber koku ve tat duyuşsal analiz için en önemli faktör. Duyuşsal analizden geçemeyen zeytinyağları, fiziksel analizden de geçemez. Naturel sızma zeytinyağında taze çimen, çagla, badem, yeşil elma, domates,

enginar, çiçek kokuları bizim için olumlu özellikleri ifade ediyor. Mazot, ilaç, salatalık, küf ise olumsuz özellikler" diyor.

İşin uzmanlarına göre naturel sızma zeytinyağından bir yudum ağzınıza alıp dil ve damak üzerinde gezdirdiğinizde bir burukluk, acılık, boğazınızda yakıcılık hissediyorsanız doğru sızma zeytinyağını buldunuz demektir. İyi zeytinyağı arayışındaysanız markasız ürün almamalı ve kalite ödüllü zeytinyağlarını tercih etmelisiniz.

## "AYVALIK YAĞI FAVORİM"

Zeytini ve zeytinyağını çok sevdiğini söyleyen Finansbank CEO'su Ömer Aras, her sabah kahvaltıda mutlaka zeytin tüketiyor. Favorisi olan sele zeytinini ise genellikle Balık Pazarı'ndan alıyor. Zeytinyağında tercihi, Ayvalık yöresine ait yağlardan yana. Daha çok salata ve sebze yemeklerinde zeytinyağını tükettiğini ifade eden Aras, "Her nevi zeytinyağı yemeği severim ama favorim zeytinyağlı fasulye ve enginar" diyor.

Kişisel damak tadına göre zeytinyağı tercihlerinin değişebileceğini ifade eden Pegasus CEO'su Mehmet Nane, kendi damak tadına en uygun olan zeytinyağının Ege'nin köylülerinden aldığı soğuk sıkma sızma ürünler olduğunu söylüyor. Nane, "Ayvalık'ta, Cunda Adası'nda, İzmir ve Çeşme'de çok lezzetli zeytinyağlı yemekler yemek mümkün. Bir de Bozburun'da komşumuzun

## ZEYTINYAĞI TUTKUNLARINA ÖNERİLER

### SERAY ENÇETİN / ZEYTINYAĞI TADIM UZMANI VE YÜKSEK TARIM EKONOMİSTİ

**ÖZEL AKTİVİTELER** Yunanistan'da The Museum of the Olive and Greek Olive, İtalya'da Museo Dell Olivo, ülkemizde de Adapepe Zeytinyağı Müzesi ziyaret edilebilir. Zeytinyağı Tadım Okulu olarak İtalya'daki ONA00'yu tavsiye ederim. Ayrıca her yıl Japonya, Amerika, Yunanistan, İspanya, Portekiz, İtalya ve ülkemizde düzenlenen uluslararası zeytinyağı kalite yarışmalarını takip edebilirsiniz.

**ZEYTINYAĞI DURAKLARI** Japonya'da, Seto İç Denizi'nde bulunan "Shodoshima Healthy Land and Takao Olive Farm" adada üretilen en iyi zeytinyağı olma özelliğini taşıyor. Fransa'nın Provence vilayetinde bulunan "Olives en Provence" adlı zeytin bahçelerinde mükemmel bir üretim sahəsiyle beraber yüksek kaliteli zeytinyağları üretiliyor. Dünyanın en büyük zeytin kooperatifi olan İspanya'daki Nuestra Señora del Pilar S.C.A. da mutlaka ziyaret edilmesi gereken adresler arasında.

**ÖNEMLİ MERKEZLER** Ülkemizde zeytin bahçesi olarak Aydın'da Zelay, Söke'de Karakaş Çiftliği, Milas'ta Osman Menteşe Çiftliği ziyaret edilebilir. Fabrika olarak ise Söke'de bulunan Seroliva Zeytinyağı Fabrikası, Gömeç Karaağaç'daki Öz-Ern ve Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksek Okulu Zeytinçilik Bölümü Uygulama Fabrikası örnek bahçeleri ve fabrikalarıyla sektör için önem arz ediyor.

**BUTİK ZEYTINYAĞLARI** Türkiye ve dünyadan şu zeytinyağlarını tavsiye ederim: Olives en Provence (Provence-Fransa), Azienda Agricola Bonifanti Sicily (İtalya), Antalya'ya özgü yerel çeşit zeytinlerden zeytinyağı üreten Mustafa Büyükkakça Zeytinyağları, Domat cinsi zeytinlerden zeytinyağı üreten Zeytinseli Zeytinçilik, İspanyol Arbequina cinsi zeytinleri ülkemizde yetiştirerek zeytinyağı üreten Tomaşa.







Sabri Ünlütürk, Akhısar Zeytin Hasat Şenliği'nde zeytin ağacı dikerken...

kendi ağaçlarından hasat ettiği zeytinlerle elde ettiği zeytinyağıyla yaptığı kabak çiçeği dolmasının tadını unutmak mümkün değil" diyor.

Türkiye'nin zeytinlik bakımından çok cömert bir ülke olduğunu da sözlerine ekleyen Nane, şöyle devam ediyor: "Yaş olarak Marmara ve Ege zeytinlerini tercih ederim. Tarsus'un, Hatay'ın ve Gaziantep'in kahvaltılık yeşil kırma zeytinlerine doyum olmaz. Dağa ve Bozburun çevreleri ise benim favori mekanlarım. Kozmetik ürünleri de köylülerden almayı tercih ediyorum. Hem doğal hem otantik oluyor."

### "BİZE VERİLEN EN GÜZEL HEDİYE"

Egeli iş insanlarından Sun Tekstil'in yönetim kurulu başkanı Sabri Ünlütürk'e göre Türkiye'nin bu konudaki zenginliği, bize verilen en büyük hediyelerden biri... Çeşitlilik ve kalite açısından pek çok zeytinyağına ulaşıldığını belirten Ünlütürk, favorisinin soğuk sıkma erken hasat zeytinyağı olduğunu belirterek şunları söylüyor:

"Zeytinyağlı yemekler günümüzde başlı başına bir sektör haline geliyor diyebiliriz. Ürünü çok özellikli kullanan işletmelerin sayısı oldukça fazla. Tek tek isim vermek yerine bölgesel olarak tanımladığımız yerlerde lezzeti ön planda tutan, farklı özelliklere sahip çok fazla alternatif olduğunu söylemek mümkün. Yine son yıllarda gurmelerin zeytinyağı konusundaki tarif ve mekan yazılarını bende keyifle takip ediyorum. Şu an ülkemizde tahmini kişi başı üretim yıllık 2 litre civarında ki kişisel olarak bu oranın, ortalamanın çok üzerinde olduğumu söyleyebilirim."

## "ZEYTINYAĞINI AYVALIK VE AKBÜK'TEN ALIYORUM"

HEDİYE GÜRAL  
KÜTAHYA PORSELEN YÖNETİM KURULU ÜYESİ

**LOKAL PAZARLARDAN ALIŞVERİŞ** Hem sağlık hem de lezzet açısından en çok zeytinyağı kullanıyorum. Özellikle sizme zeytinyağının tadını seviyor ve soğuk sıkım olmasına da ayrıca dikkat etmeye çalışıyorum. Zeytinyağı tercihim genelde lokal yerlerden kullanıyorum. Ayvalık ve Akbuk'te köy pazarından zeytinyağı alırım. Ayvalık'ın sizme zeytinyağı mutlaka tadılmalı.

**ALAÇATI RESTORANLARI FAVORİSİ** Yemek konusunda Alaçati önde geliyor. Deniz, Ayna, Asma Yapağı, Kapari Bahçe ve Eflatun'un zeytinyağı yemeklerini çok beğeniyorum. Ayvalık bölgesinde zeytinyağı ve taze otlarla yapılan yemekler favorim. Gemlik'te en iyi zeytini, Ayvalık ve İzmir'de en iyi yöresel zeytinyağı yemekleri tatım diyebilirim.



## “BÜTÜN ZEYTİNYAĞLARI GÜZELDİR”

Zeytinyağı denilince aklı gelen ilk isimlerden biri kuşkusuz gıda sektöründeki 40 yılı aşkın deneyimiyle Ana Gıda'nın genel müdürü Ümit Ersoy. Komili, Kırılgaç ve Sezai Ömer Madra markalarının başında bulunan Ersoy, her yıl zeytin hasat şenliklerine katılarak zeytinin toplanmasından zeytinyağına dönüşmesine kadarki sürece tanıklık ediyor. Özellikle Ayvalık-Edremit yöresi zeytinyağlarının damak tadına daha uygun bulduğunu belirten Ersoy, favorisinin erken hasat zeytinyağı olduğunu ifade ediyor ve şunları söylüyor:

“Bütün zeytinyağları güzeldir, çünkü zeytinin kendisi güzeldir. Bütün yemelerimizde sadece zeytinyağı kullanıyoruz. Zeytinyağı yemek yapan yöresel lokantalardan Edremit'te Cumhuriyet Lokantası, Ayvalık'ta Şehir Kulübü, Çeşme'de Enginarre, Urla'da Fırın Vourla ve Özbek Köyü'nde Akın'ın Yeri benim önerebileceğim adresler.

Tarih boyu zeytine evsahipliği yapmış olan ülkemizde her yerde ayrı bir güzellik, tarih gizli. Urla'daki bilinen en eski zeytinyağı üretim tesisi olan Klazomenai, geçmişten günümüze zeytinyağının tarihsel serüvenine tanıklık edilebilecek Evren Entür Müzesi mutlaka gezilmeli.

Butik zeytinyağlarında ise Ayvalık'ta Özgün, Küçükkuşu'da Adatepe markalarını önerebiliriz. Bunların yanında birçok butik marka da çok kaliteli ürünler üretiyor.”

## “KENDİMİZ HAZIRLIYORUZ”

Toshiba TNB CEO'su Aytaç Biter de soğuk sıkım zeytinyağı tercih ediyor. Kullandıkları zeytinyağını Burhaniye ve Ayvalık'taki yerel üreticilerden temin ettiklerini söyleyen Biter, zeytinyağıyla üretilmiş sabun ve duş jeli kullandıklarını da sözlerine ekliyor. Biter, zeytinyağını nasıl tükettiklerini ve nereden aldıklarını ise şöyle anlatıyor:

“Zeytinyağını, Burhaniye ve Ayvalık'taki yerel üreticilerden getiriyoruz. Ortağımızın babası Hüseyin Özer, ileri yaşına rağmen zeytinyağı ve zeytin merakını işe dönüştürdü ve Altınsoy markasıyla kendi tesisinde üretim yapıyor. Son dönemde ondan daha sık alımlar yapıyoruz. Butik çalıştığı için çok lezzetli ürünler üretiyor. Eğer farklı marka alırsak Tarış ve Asın Çiftliği'nin zeytinyağlarını tercih ediyoruz.

Zeytinimizi Ayvalık'ın yanı sıra Foça'daki bahçemizden kendimiz toplayıp hazırlıyoruz.

Eşim İzmirli olduğu için evimizde daima zeytinyağı yemek pişiyor. Ben de milli sporcu olduğum için beslenmeye dikkat ediyorum ve

## + YAŞAM

“Garanti Emeklilik Hobi Kulüpleri'ne katılın, hobilerin renkli dünyasıyla çok özel avantajlarla tanışın!”  
garantiemeklilik.com.tr / 444 0 336

## “ZEYTİNLİKLERİ GEZMEK FARKLI BİR DENEYİM”

SÜLEYMAN ORAKÇIOĞLU  
ORKA HOLDİNG YKB

Zeytinyağı tadımı konusunda iddialı iş insanlarından biri olan Orka Holding'in yönetim kurulu başkanı Süleyman Orakçoğlu'nun zeytinyağı tutkusunu şu sözlerinden anlamak mümkün:

“FAVORİM İLK HASAT” Zeytinyağında öncelikli tercihim soğuk sıkım ilk hasat zeytinyağı. Meraklılar Ayvalık, Geyikli, Altınoluk ve Edremit'teki zeytinlikleri görmeli. İki bin yıl yaşayabilen bu muhteşem ağaçlardan oluşan zeytinliklerde dolaşmak da büyük keyif ve farklı bir deneyim.

ZEYTİNYAĞLIYI NEREDE YEMELİ? Sağlık açısından da bir hayli yararlı olduğu için olabildiğince çok zeytinyağı tükettiğimi söyleyebilirim. Zeytinyağı yemek için İstanbul'da Hacı Abdullah, Borsa İstanbul, Hünkar ve Park Şamdan'a gidilebilir. Bodrum'da Mehmet'in Yeri, Okalipus Restoran çok iyi bir adres. İzmir Alaçatı'da ise Kabak Çiçeği ve Asma Yapağı favorilerim arasında.”



zeytinyağı yemekler tüketmeye özen gösteriyorum. Çoğunlukla restoranlarda enginar tercih ederim. Sunset ve Hacı Abdullah gayet lezzetli yapıyor.

Ayrıca özellikle İtalya ve diğer Akdeniz ülkelerine gittiğimizde de mutlaka aromatik ve farklı ambalajlarda zeytinyağı almayı seviyoruz. Sunum şekli de çok önemli, iyi bir zeytinyağı çok da güzel bir hediye olabilir.”