



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERÇEK ZEYTİNYAĞINI ANLAMAK İÇİN

Zeytinyağı sofralarımızın vazgeçilmezi, yemeklerimizin lezzetine lezzet katan, mutfakların olmazsa olmazıdır. Türk mutfağında çok sevilen zeytinyağı, sarmalara, dolmalara, sebzelere ve salatalara eklendiğinde lezzetini ikiye katlar. Ancak başka ürünlerde olduğu gibi zeytinyağının da sahteleri üretiliyor. Bu yüzden, zeytinyağının gerçek olup olmadığını anlamak için uygulayabileceğiniz bazı testler var.

Hakiki zeytinyağı, 0 ve -6 derece arasında kaldığında donmaya ve kristalleşmeye başlar. Bu yüzden bir bardak zeytinyağını dondurucuya koyun, Yarım saat beklettikten sonra çıkartın. Bardaktaki zeytinyağının tamamı donmuşsa hakikidir. Ancak bir kısmı donmuş, bir kısmı sıvı kalmışsa gerçek olmayabilir.

Bir bardağı ılık su koyun ve üzerine az miktarda zeytinyağı ekleyin. Gerçek zeytinyağı baloncuklar çıkartarak suyun üzerine çıkar ve su yüzeyinde kalır. Sahte zeytinyağı ise baloncuk çıkartmadan su yüzeyine çıkar. Bir süre sonra suya karışmaya başlar.

Zeytinyağının gerçek olup olmadığını anlamak için tadım testi uygulayabilirsiniz. Bir çay kaşığı zeytinyağının tadına bakın. Gerçek zeytinyağı boğazda yakıcı bir his bırakır ve bu his mideye kadar inmez. Eğer zeytinyağı genzinizi yakıyorsa gerçektir.

Gerçek zeytinyağında baskın bir şekilde zeytin kokusu olur. Eğer kokladığınızda zeytin kokusunu alıyorsanız gerçektir. Ancak boyaya benzer bir koku alıyorsanız zeytinyağı sahtedir ve oksitlenmiştir. Bu tür yağlardan uzak durmak gerekir.

Zeytinyağı, sarıdan altın ve yeşile kadar farklı tonlarda olabilir. Zeytinyağının rengi bir kalite göstergesi değildir, seçimlerinizi rengine bakmadan yapabilirsiniz. Zeytinyağının rengine bakarak hatalı kararlar verilmemesi için Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC), zeytin degüstasyon yani tadım bardaklarının koyu renkli olması zorunluluğunu getirmiştir. Zeytinyağı tadan kişiler, herhangi bir önyargı ile tadım yapmamak için koyu mavi bardak kullanır. Siz de zeytinyağı seçerken koyu renkli şişelerde bulunan yağları tercih edebilirsiniz.

Zeytinyağının daha koyu renk bir şişede olması bozulmasını da engeller. Zeytinyağını ısı, ışık ve oksijenden koruyarak ambalajında belirtilen son tüketim tarihine kadar güvenle tüketebilirsiniz.

