



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı insanlığın çok eski dönemlerinden beri beslenme ve birçok alanda kullanılmıştır. Özellikle insan sağlığına olan faydası hem gıda olarak tüketiminde hem de modern tıp içerisinde ve eski dönemlerde bitkisel ilaçların yapımında yer almıştır.

Zeytinyağının kaynağını teşkil eden zeytin ağaçları ile ilgili tarihsel olarak keşfedilmiş en eski veri milattan önce yaklaşık 40 bin yılına dayanmaktadır. Ege ve Akdeniz bölgelerinde özellikle Giritlilerin ticarete gelişmesi ve zeytin ağacı yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi ile uğraşması, bu bölgelerde ticaretinin yüksek miktarda yapıp bölge civarlara dağılmasına etken olmuştur.

Tarihte ilk zeytinyağı elde etme yöntemi, uygun taş havuzlar içerisinde ayakla ezilen zeytinlerin daha sonra sıcak su içerisinde bekletilmesi ile yağın alınmasıdır. Bu işlemler tarihi kayıtlarda hep Antik Yunan medeniyetine mal edilmiş olsa da Anadolu ve özellikle Ege'de yine benzer oranda rastlanmaktadır.

Ayvalık bölgesinde yetişen zeytin ile Muğla bölgesinde yetişen zeytin arasında farklılıklar olabileceği gibi, daha uzak coğrafya olan İtalya'da yetişen zeytinlerde her ikisinden farklı tat ve koku özelliklerine sahip olmaktadır.

Türkiye bulunduğu coğrafi konum nedeniyle ve sahip olduğu Akdeniz iklimi sayesinde İtalya, İspanya ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleri ile birlikte bu alanda öncü konumdadır.

