

ZEYTİN AĞACI KULÜBÜ

ÖĞRETMEN KILAVUZ KİTAPÇIĞI



T.C. MİLLÎ EĞİTİM
BAKANLIĞI

Komili

ZEYTİN AĞACI KULÜBÜ

ÖĞRETMEN KILAVUZ KİTAPÇIĞI

Kitap Adı: Zeytin Ağacı Kulübü
Öğretmen Kılavuz Kitapçığı

Fotoğraflar: Komili Arşivi

Bu kılavuz kitapçığı,
Eğitim Uzmanı Dr. Begüm Serim Yıldız'ın
katkılarıyla hazırlanmıştır.

Bu kılavuz kitapçığı, T.C. Millî Eğitim Bakanlığı ve Komili iş birliği ile yürütülen
Köklerimizdeki Bilgiyi Geleceğe Aktarıyoruz Projesi kapsamında hazırlanmıştır.

İçindekiler

BÖLÜM 1: ZEYTİN AĞACI KULÜBÜ HAKKINDA BİLGİLER	6
BÖLÜM 2: BİLGİ PAKETLERİ	11
Bilgi Paketi 1: Zeytin	12
Bilgi Paketi 2: Zeytin Üreticiliği	16
Bilgi Paketi 3: Zeytin Ağacı	18
Bilgi Paketi 4: Zeytinden Elde Edilen Ürünler	22
Bilgi Paketi 5: Zeytinyağı	24
Bilgi Paketi 6: Kültür Mirası Olarak Zeytin, Zeytin Ağacı ve Zeytinyağı	32
BÖLÜM 3: ETKİNLİK ÖRNEKLERİ	34
ZEYTİN SÖZLÜĞÜ	36
KAYNAKÇA	36

Bölüm: 1

ZEYTİN AĞACI KULÜBÜ HAKKINDA BİLGİLER

Bu bölümde Zeytin Ağacı Kulübü nedir ve neden kurulmuştur, kim tarafından nasıl ve ne zaman yürütülecektir sorularının cevapları sunulmuştur.

Zeytin Ağacı Kulüpleri Millî Eğitim Bakanlığı ve KOMİLİ arasında 11.01.2023 tarihinde imzalanan iş birliği protokolü kapsamında Adana, Aydın, Balıkesir, Diyarbakır, İstanbul, Manisa, Mardin, Mersin, Sinop ve Tokat illerinde belirlenen ilköğretim ve ortaöğretim kademelerinde kurulmuştur. 2024-2025 eğitim öğretim yılı itibariyle ilköğretim, ortaokul ve lise düzeyinde projenin yürütüldüğü tüm okullarda kurulması amaçlanan Zeytin Ağacı Kulüpleri ile sürdürülebilir doğa temelli konularda ve doğal kaynakların korunup zenginleştirilmesi ile ilgili farkındalık oluşturulması amaçlanmaktadır. Kulüp çalışmaları boyunca danışman öğretmenler liderliğinde öğrencilerin bir yandan zeytin, zeytin ağacı, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı hakkında bilgi sahibi olmasını bir yandan da kulüp çalışmalarını yansıtabilecek ürünler ortaya çıkarmaları beklenmektedir. Danışman öğretmenlere, öğrencilerle planlayacakları etkinliklere kaynak oluşturma noktasında destek sunmak için hazırlanan bilgi paketleri ikinci bölümde verilmiştir. Üçüncü bölümde ise ilköğretim ve ortaöğretim öğrencileri için zeytin, zeytin ağacı, ve zeytinyağı ile ilgili etkinlik örnekleri sunulmuştur. Ayrıca kılavuzun sonunda sözlük yer almaktadır.



Zeytin Ağacı Kulübüne katılan öğrencilerin 2024-2025 eğitim öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulamaya konulacak olan öğretim programları ve "Köklerimizdeki Bilgiyi Geleceğe Aktarıyoruz Projesi" kapsamında zeytin, zeytin ağacı ve zeytinyağına ilişkin köklerimizdeki bilginin geleceğe aktarılması, öğrencilerin zihinsel, bedensel, duyuşsal ve duyuşsal gelişimlerinin desteklenmesi, kaliteli ve refah içerisinde uzun bir yaşam sürmeleri amaçlanmaktadır. Bu bağlamda Zeytin Ağacı Kulübü faaliyetlerinin Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Ortak Metninde yer alan öğrenci profilinin yetiştirilmesine katkı sağlama potansiyeli mevcuttur.

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Ortak Metninde "eğitim birçok bileşeni olan bir bütündür; bir ayağı geçmişte duran diğer ayağı insanlığın geleceğine ufuklar açan bir kapıdır" olarak tanımlan-

maktadır. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli; öğrenci profili, beceriler çerçevesi, erdem-değer-eylem modeli, sistem okuryazarlığı, alana ait bilgi kümeleri bileşenlerinden oluşan bütüncül bir model olarak tanımlanmaktadır. Metinde "Yalnızca medeniyete uyum sağlayan bir nesil değil, etkin olarak medeniyet kurucusu ve geliştiricisi bilge nesiller yetiştirmeyi hedefleyen eğitim felsefemiz doğrultusunda ahlaklı, erdemli, milleti ve insanlık için iyi, doğru, faydalı ve güzel olanı yapmayı ideal edinmiş öğrenci profili modele temel oluşturmaktadır." ifadesi ile öğretim programları yoluyla insan yetiştirme düzenimiz içerisinde yetiştirilmek istenen birey profili tanımlanmaktadır. Aşağıdaki şekilde yer alan infografikte yetkin ve erdemli insan profilinin alt boyutları ve bu boyutlara ilişkin özellikler tanımlanmaktadır.



Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Ortak Metin'de tanımlanan öğrenci profili.

Proje içeriği ile örtüşen öğrenci profili boyutları aşağıda özetlenmiştir.

1. Sağlıklı

Dengeli beslenen: Sağlıklı beslenme alışkanlıklarını benimser.

2. İradeli

İlkel: Yaptığı iş ve görevlerde ahlaki kuralları temel alır, ahlaki ve toplumsal değerleri hayatının bir parçası hâline getirir.

Sorumluluk alan: Çalışmaları ve görevleriyle ilgili sorumluluk alır ve bu görevleri düzenli olarak yerine getirir.

3. Sorgulayıcı

Meraklı: Öğrenme sürecine merakla yaklaşır ve konulara derinlemesine ilgi gösterir.

Eleştirel düşünen: Bilgi, olgu, olay ve meseleleri değişik referans kaynaklarıyla değerlendirir.

Araştırmacı: Sorunları ve konuları daha iyi anlamak için araştırma yapmaya isteklidir, araştırmacılığı bir tavır olarak edinir.

Esnek: Değişen koşullara uyum sağlama becerisine sahiptir ve yeni fikirlere açık bir şekilde öğrenmeye devam eder.

İş birliği yapabilen: Etkili iletişim kurar, grup çalışmalarına katkı sağlar ve farklı bakış açılarına saygı duyar.

Problem çözen: Karşılaştığı problemleri tanımlar, yaratıcı ve etkili bir şekilde çözer; çözüm odaklıdır.

4. Üretken

Hayal ve hedefleri olan: Ülkesi ve kendi geleceğiyle ilgili hayal kurar ve hedefler belirler. Bu hedeflere ulaşmak için plan yapar, kendini bu hayal ve hedeflere adar.

Çalışkan: Öğrenme sürecine aktif ve düzenli bir şekilde katılır, emek harcar ve öğrenmeye odaklanır.

Öğrenmeye istekli: Yeni bilgileri öğrenmeye ve becerilerini geliştirmeye isteklidir. Hayat boyu öğrenir ve öğrenme fırsatlarını arar.

Azimli ve sabırlı: Zorluklarla karşılaştığında yılmaz, hedeflerine ulaşmak için azimle çalışır.

İletişime ve dayanışmaya açık: Etkili iletişim kurar, bir ekibin parçası olur, dayanışma içinde grup çalışmalarına katılır.

Yaratıcı: Yeni fikirler üretme konusunda yeteneklidir. Sorunları farklı perspektiflerden ele alır ve yenilikçi çözümler geliştirir.

5. Bilge

Bağımsız ve özgür düşünen: Kendi düşünce süreçlerini geliştirir, farklı görüşleri eleştirip analiz eder, düşünce ve inançlarını özgürce ifade etme becerisi kazanırken kendi değer ve inançlarıyla uyumlu bir şekilde düşünerek karar vermeyi öğrenir, başkalarının haklarına saygı duyar ve bağımsız düşünme becerilerini kullanır.

Belagat sahibi: Dilin inceliklerini, söz sanatlarını ve iletişim becerilerini başarılı bir şekilde kullanır.

Bilgilerini paylaşan: Bilgi ve deneyimlerini aktarır, iletişim yoluyla bilgi alverişiye katkı sağlar.

İlme ulaşan: Dünyayı anlama ve anlamlandırma için bilgiye ulaşmaya istekli bir şekilde ilerler, ilmi ister ve arar.

Estetik duyarlılık sahibi: Çevresindeki sanat eserleri ve kültürel değerler konusunda bilinçli ve duyarlıdır.

6. Cesaretli

Risk alan: Yeni deneyim ve fırsatlara cesaretle yaklaşır, risk almaktan çekinmez.

İnisiyatif alan: Kendi başına hareket etme yeteneğine sahiptir, fikir üretebilir. İşlerin başlatılması ve yönlendirilmesi konusunda liderlik yapar.

Destekleyici: İnsanlara destek sağlamada duyarlıdır, yardım etmek için çaba gösterir.

7. Merhametli

İyiliksever: İyilik yapmaktan mutluluk duyar ve topluma faydalı olmak için çalışır.

Yardımsever: İhtiyaç sahibi olanlara yardım etmeye meyillidir, toplumsal sorumluluklarını yerine getirir.

Paylaşımçı: Bilgiyi, kaynakları ve zamanını diğer

leriyle paylaşır; iş birliği ve dayanışma içerisinde grup çalışmalarına katılır.

Sevecen: İnsanlarla olumlu ilişkiler kurar, onlara sevgi ve saygıyla yaklaşır.

8. Vatansever

Vatanını, milletini seven ve savunan: Vatanını, milletini sevgi ve bağlılıkla savunurken tarihini, kültürel mirasını anlar; toplumsal sorumluluklarını yerine getirme bilinci geliştirir.

Ülke çıkarlarını üstün tutan: Millî çıkarları ön planda tutar ve ülkesinin kalkınmasına katkı sağlamaya çalışır.

Vatandaşlık hak ve sorumluluklarını bilen: Vatandaşlık hak ve sorumluluklarını bilir, bu hakları kullanırken sorumlu davranır ve topluma karşı sorumluluğunu yerine getirir.

Millî kültürüne ve manevi değerlerine bağlı: Ülkesinin kültürel ve manevi değerlerine bağlıdır; gelenekleri ve tarihine saygı gösterir, bu değerleri gelecek nesillere aktarmaya önem verir, kültürüne duyarlıdır.

9. Estetik

Güzelliğe duyarlı: Güzel bakmayı bilir, estetik değerlere duyarlıdır ve güzellikleri takdir eder. Ahlaki değerlerle uyumlu bir şekilde güzellik anlayışını oluşturur.

Seçici: Karar alırken seçicidir, seçimlerini dikkatli yapar, etkili ve nitelikli sonuçlar elde etmeye çalışır.

Sanatsal yeteneklerini bilen ve kullanan: Kendi sanatsal becerilerinin farkında, sanat eserleri üretme veya sanatsal ifadelerde bulunma konusunda isteklidir.

10. Ahlaklı

Tabiata ve toplumsal sorunlara duyarlı: Tabiata ve toplumsal sorunlara karşı duyarlıdır, toplumun daha adil ve eşit bir düzene sahip olması için çalışır.

Saygılı: İnsanlara, diğer canlılara, çevreye, farklı inançlara, başkalarının haklarına, üzerinde emeği olanlara saygı gösterir ve onları gözetir.

"Köklerimizdeki Bilgiyi Geleceğe Aktarıyoruz" projesi kapsamında yürütülen Zeytin Ağacı Kulübü faaliyetleri, hazırlanan eğitim materyalleri ve etkinlikleri 2024-2025 eğitim öğretim yılından itibaren kademeli olarak uygulamaya konulacak olan öğretim programları yoluyla yetiştirilmek istenen öğrenci profilini oluşturan iki bütünlük alanı (beden ve ruh), kapsamında on profil özelliği ve bu özelliklerin altında yer alan birçok alt boyutun gerçekleşmesine katkı sağlama potansiyeline sahiptir.



Manisa, Kırkağaç



Balıkesir, Ayvalık

Bölüm: 2

BİLGİ PAKETLERİ

Bu bölümde zeytin ağacı, zeytin ve zeytinyağı hakkında bilimsel bilgi içeren bilgi paketleri soru-cevap yapısında sunulmuştur. Bilgi paketlerinin başlıkları sırasıyla Zeytin, Zeytin Üreticiliği, Zeytin Ağacı, Zeytinden Elde Edilen Ürünler, Zeytinyağı ve Kültürel Miras Olarak Zeytin, Zeytin Ağacı ve Zeytinyağıdır. Bu bilgi paketleri kulüp danışman öğretmenlerine yöneliktir. Aşağıda verilen soru-cevapların altında sunulan bilginin hangi kademedeki öğrenciye uygun olduğu ve ne şekilde aktarılacağına kulüp danışman öğretmeni karar verecektir. Ayrıca bu bölümde bilgi paketlerinde yer alan konularla ilgili dikkat çekici bilgilere “Bunları Biliyor Musunuz?” kutularında yer verilmiştir.

Bilgi Paketi 1: Zeytin

1. Zeytin sözcüğü nereden gelmektedir?

Zeytin sözcüğünün kökeni, zeytin ağacının yolculuğu hakkında fikir verebilir. İbranice “zeyt” kökünden bugün Türkçede kullandığımız “zeytin” sözcüğü türemiştir. Arapça “zeytun” sözcüğünden geldiği de iddia edilir.



Bunları Biliyor Musunuz?

Zeytin ağacı bütün kutsal kitaplarda kendine yer bulmuştur. Musevi inancının kitabı Tevrat'ta zeytin ağacından “kutsal bir ağaç” olarak söz edilirken zeytin ağacı İncil’de “hayat ağacı” olarak geçer. Kuran-ı Kerim’de Nur Suresi’nde, “mübareketin zeytunetin” ifadesi geçmekte ve Nahl Suresi’nde de zeytinin yararlı olduğu belirtilmektedir.

2. Zeytini diğer meyvelerden ayıran özellikler nelerdir?

Zeytin bilinen en eski meyvedir ancak tadındaki acılık nedeniyle ağaçtan koparıldığı gibi yenmez. Bu nedenle zeytin, soframıza gelene dek pek çok aşamadan geçer. Dalından koparıldığı gibi yenen tek zeytin çeşidi Karaburun’un hurma zeytin çeşididir.

3. Zeytinin sağlık açısından önemi nedir?

Zeytinin baştan aşağıya insan sağlığı için pek çok faydası vardır. Bu faydalar şu şekilde sıralanabilir:

- İçerdiği omega 3 ve omega 6 yağ asitleri sayesinde **kalp ve damar sağlığına** faydalıdır. Kötü huylu kolesterolü düşürür.
- İçerdiği A, E ve K vitaminleri, oleik asit ve antioksidanlar sayesinde kanser tümörlerinin oluşumunu engeller, **kansere karşı** korur.
- İçerdiği A vitamini ile **göz sağlığını** korur.
- İçeriğindeki vitamin ve mineraller sayesinde çocukların **kemik gelişimini** destekler, ilerleyen yaşlardaki kemik erimesi riskini azaltır.
- İçerdiği E vitamini sayesinde sinir sistemini korur ve **beyin gelişimini** destekler.
- İçerdiği vitaminler, mineraller, yağ asitleri sayesinde ve skualen maddesi **cilt ve saç sağlığını** destekler.



Muğla, Milas



Balıkesir, Ayvalık

Bilgi Paketi 1: Zeytin

4. Zeytin satın alınırken nelere dikkat edilmelidir?

Zeytin satın alınırken öncelikle son kullanma tarihinin kontrol edilmesi gerekir. Ardından ambalaj kontrol edilmeli, şişmiş ya da deforme olmuş ambalajlı zeytinler satın alınmamalıdır. Eğer ambalajsız, açıkta satılan zeytin alınacaksa, üretici firmanın ve son kullanma tarihinin tezgâh üzerinde yazılı olup olmadığı kontrol edilmelidir. Zeytin parlak bir renge sahip olmalı, diri ve canlı görünmelidir. Zeytinin tadı çok az hissedilecek ve rahatsızlık vermeyecek kadar acı olmalıdır.



Muğla, Milas



Bunları Biliyor Musunuz?

Yeşil zeytin siyah zeytine göre erken toplanır. Farklı olgunluk zamanlarında toplandıkları için küçük farklılıklar barındırırlar. Siyah zeytin daha yumuşak bir yapıdayken yeşil zeytin daha sert bir yapıdadır. Yeşil zeytin daha az yağ oranı ile siyah zeytine göre daha düşük kalorilidir.

Bilgi Paketi 2: Zeytin Üreticiliği

1. Zeytin yetiştiriciliği ilk nerede başlamıştır?

Günümüzde farklı coğrafyalarda yetişen zeytin ağacı, Akdeniz Bölgesi'ne özgü bir bitkidir. Buğday ve üzüm gibi zeytin ağacı da insanlar tarafından Anadolu'nun da içerisinde yer aldığı Doğu Akdeniz coğrafyasında yaklaşık 7 bin yıl önce kültüre alınmıştır. Kültüre alındıktan sonra, Anadolu toplumlarının günlük yaşamlarında önemli bir yer edinmiştir.

2. Zeytin üretiminde yılın hangi ayları önem taşır?

Zeytin ağacı **mayıs** ayı ortasında çiçek açmaya başlar, **haziran** ayı başlarında tomurcuğa dönüşür, **temmuz** ayında tomurcuktan çıkıp yeşil zeytin meyvesi olarak olgunlaşmaya başlar. **Ağustos** ayında zeytin meyvesinin çekirdekleri sertleşip taneleri irileşir. Zeytin hasadı **ekim** ayında başlayıp bir sonraki yılın **mart** ayına kadar devam edebilir.

Fidan dikimi için uygun aylar **mart-nisan** ve **ekim-aralık** aylarıdır. Bunların yanı sıra **mart-kasım** ayları arasında halkalı leke ve dal kanserine karşı ilaçlama, gübreleme ve zeytin güvesi, karakoşnil, fidan tırtılı, pamuk bitiyle mücadele için önlem alınması çalışmaları yapılır. **Mayıs-ağustos** ayları arasında eğer çiçeklenme başladıysa sulama, yabancı otlarla mücadele ve hafif toprak işleme dışında herhangi bir işlem yapılmaz. **Haziran** ayında eğer meyve oluşumu başladıysa yaprak gübresi verilir. **Ekim** ayı yeşil zeytin için hasat zamanıdır. **Kasım** ayı yeşil, pembe ve siyah zeytin için hasat zamanıdır. **Aralık** ayı siyah zeytinin hasat zamanıdır. Zeytin hasadı bu

ay bitirilmeli, toprak ve yaprak tahlili yapılmalıdır. Yağmur sularından yeterince yararlanmak için teras onarımı da bu ayda yapılır.

3. Zeytin tüketiminde Türkiye'yi diğer ülkelerden ayıran özellikler nelerdir?

Zeytinin yetiştirildiği diğer coğrafyalardan Türkiye'yi ayıran özelliklerden biri zeytini sofrada, özellikle de kahvaltıda tüketme geleneğimizdir. Türkiye sofralık zeytin üretim ve tüketiminde en önde gelen ülkelerden biridir.

4. Türkiye'nin dünyada zeytin üretimindeki yeri nedir?

2023 yılı üretim rakamlarına bakıldığında Türkiye sofralık zeytinde dünyada **ilk sırada**, zeytinyağında ise İspanya'nın ilk sırada olduğu listede **ikinci sıradadır**. Genel üretim ortalamalarına bakıldığında dünyada sofralık üretiminde ilk üç ülke, zeytinyağı üretiminde ise ilk beş ülke içinde yer almaktayız.

5. Türkiye'de hangi şehirlerde zeytin yetiştirilir?

Türkiye'nin 81 ilinin 41'inde, 922 ilçenin 270'inde zeytin üretimi yapılmaktadır.

6. Zeytin nasıl toplanır?

Zeytin toplamanın pek çok yöntemi vardır. Elle, sırkla, sıyrıcı taraklarla hasat ya da çeşitli özellikteki hasat makineleriyle hasat yapılabilir. Hangi yöntemin kullanılacağını zeytinliğin hacmi, ağaçların şekil ve büyüklüğü, dikim aralığı, arazinin düz veya meyilli olması belirler. Zeytin dalından koptuğu anda bozul-

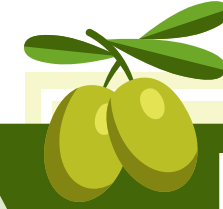
ma başlar. Bu sebeple zeytin mümkün olduğunca elle toplanmalıdır ve darbe ile temasından kaçınılmalıdır.

7. Zeytinin işlenme şekilleri nelerdir?

Zeytinin işlenme şekilleri şunlardır:

- **Natürel (doğal) salamura:** Beton havuzlarda sadece su ve tuzla işlenerek yapılır. En hızlı şekliyle bile 6-7 ayda tatlandırılır.
- **Sele:** Ağaçlardan kararmış olarak toplanan zeytinler tuzla işlenir, bazılarında da yağ eklenir. Yılın belirli dönemlerinde bulunan bu çeşit zeytinin çabuk tüketilmesi gerekir.
- **Çizik:** Bu tip işlemede zeytin sadece çizilerek acı suyunu bırakması için tatlandırılmaya bırakılır.
- **Kırma:** Taş ya da çekiç ile üzerlerine vurulan zeytinler, 1,5-2 ay boyunca suyu değiştirilerek bekletilir. Çabuk tüketilmesi gereken bir çeşittir.
- **Konfit:** Zeytinin havayla karartılması işlemidir. Teknolojik alt yapı gerektirir. Zeytinin elde edilen rengi stabilizatörlerle sabitlenir.
- **İspanyol:** Kokteyl zeytin işleme biçimidir. Zeytinin alkali işlemiyle içindeki acılığı atması sağlanır. İşlem 3,5 ay sürer.

Balıkesir, Ayvalık



Bunları Biliyor Musunuz?

Halk arasında zeytin ağacı bir yıl fazla mahsul verirken (var yılı) diğer yıl aksine daha az mahsul verir (yok yılı) diye bilinse de aslında doğru bakım, bitki besleme ve hasat şekli uygulanırsa her yıl neredeyse aynı miktar ürün verebilecek güçtedir. Doğru bakımla yıllar arasındaki bu ürün farkı, yüzde ona kadar düşer.

Bilgi Paketi 3: Zeytin Ağacı



Yunanistan, Atina

1. Tarihte zeytin ağacına verilen önemi gösteren örnekler nelerdir?

Atinalı devlet adamı ve şair Solon tarafından MÖ 639-559 yılları arasında hazırlanan Zeytin Ağacı Koruma Yasası'na göre yabani zeytin aşılayanların ve yeni fidan dikenlerin vergiden muaf olması, zeytin ağacı kesenlerin cezalandırılması gibi örnekler zeytin ağacına verilen önemi göstermektedir.



**Bunları
Biliyor Musunuz?**

Dünya Zeytin Ağacı Günü
her yıl 26 Kasım'da kutlanır.

2. Zeytin ağacının özellikleri nelerdir?

Zeytin ağacının dünyanın en uzun ömürlü ağaçlarından biri olduğu, 3000 yaşlarına kadar yaşayabildiği biliniyor. Bilimsel adıyla Oleaceae (Zeytingiller) ailesinin *Olea europea* diye adlandırılan bir üyesidir. Yasemin ve ley-lak gibi çiçekleriyle ünlü ağaçlar da bu ailenin bir parçasıdır. Başta ormanlık bölgeler olmak üzere dünya geneline dağılmış yaklaşık otuz iki cins içeren geniş bir ailedir.

3. Zeytin ağaçlarının uzun ömürlü olmasının sebebi nedir?

Zeytin ağacının uzun ömürlü olmasının sebebi yapraklarındaki oleuropein maddesidir. Bununla beraber eşsiz tasarlanmış yaprakları ve kök sistemiyle en kurak ve sıcak şartlarda bile zarar görmeden yaşayabilmeye adapte olmuş bir meyve ağacıdır.



Manisa, Akhisar

Bilgi Paketi 3: Zeytin Ağacı

4. Anadolu'da zeytin ağacının ölmez ağaç olarak bilinmesinin sebebi nedir?

Anadolu'da zeytin ağacının ölmez ağaç olarak bilinmesinin sebepleri şunlardır:

- Zeytin ağacının uzun ömürlü, dayanıklı ve tunduğu toprakta kolayca büyüebilmesi,
- Suya belli dönemlerde ihtiyaç duysa bile kurak ortamlarda da serpilip gelişebilmesi,
- Yazın yüksek sıcaklıklara ve susuzluğa, kışın soğuğa karşı dirençli olması,
- Kesilmezse üç bin yıla varan bir ömür sürebilmesi,

• Yaşlanıp çöktüğünde, hatta yandığında bile köklerinden yeni sürgünler verebilmesidir.

5. Yaşlı zeytin ağaçlarının genç zeytin ağaçlarına göre daha değerli olmasının nedeni nedir?

Bir zeytin fidanının meyve verecek çağa gelmesi kıraç topraklardaysa 10 - 15 yıl, uygun iklim koşullarındaysa 5 - 6 yıl alır. En verimli çağı 35 - 150 yaş arasındadır. Bu nedenle yaşlı zeytin ağaçları genç zeytin ağaçlarına göre daha değerlidir.



Girit Adası, Vouves Köyü, Anıt Zeytin Ağacı



Bunları Biliyor Musunuz?

Zeytin ağaçları binlerce yıl yaşayabilir. Girit Adası'ndaki Vouves köyünde bulunan 3000 yıllık zeytin ağacı, dünyanın en yaşlı zeytin ağaçlarından biridir.



Muğla, Milas



Bunları Biliyor Musunuz?

Balıkesir'in Güre ilçesine bağlı Tahtakuşlar köyünde zeytin ağacından daha yüksek bina yapılamaz ve binalar için yer seçiminde ilk koşul zeytin ağaçlarının korunmasıdır.

6. Zeytin ağaçlarını nasıl koruyabiliriz?

Zeytin ağaçları kendi hâline bırakılsa bile yüzlerce yıl meyve vermeye devam eder. Bu nedenle budama ve bakım önemlidir. Budamayla her daim iyi ürün alınır ve ağaç gençleştirilir. Hem zeytin ağacı sayısını çoğaltmak hem verimi artırmak için uygulanan aşılama ya da aşılı fidan dikme en eski yöntemlerdendir. Sarp yamaçlarda kendi kendine yetişen yabani zeytinlerin (delice zeytinlerinin) aşılama özellikle Batı Anadolu'da çok yaygındır. Bu sayede Ege'de milyonlarca delice, bol ve kaliteli ürün veren ağaca dönüşmüştür. Ayrıca düşük nitelikli zeytin çeşitlerini daha nitelikli bir çeşide dönüştürmek için de aşılama yapılır.

Bilgi Paketi 4: Zeytinden Elde Edilen Ürünler



Bunları Biliyor Musunuz?

1. Zeytinden hangi ürünler elde edilir?

Zeytin, sofralık olarak kullanıldığı gibi zeytinden elde edilen zeytinyağı da yaygın olarak kullanılmaktadır. Ayrıca sabunun yanı sıra, cilde ve saça sağladığı faydalar dolayısıyla krem ve şampuan gibi kozmetik ürünlerde ve mum yapımında da ham madde olarak zeytinyağı kullanılmaktadır.

Zeytinyağı, Antik Mısır'da MÖ 3. yüzyıldan bu yana mum yapımında kullanılır. Zeytinyağı mumları, zararlı kimyasallar içermez ve daha temiz bir yanma sağlar.

2. Zeytinden üretilen iyi bir sabunun özellikleri nelerdir?

Öncelikle temiz bir zeytinyağı kullanılmalıdır. İçine çiçek yağı gibi farklı tohum yağları karıştırılmadan pişirilmelidir. Sabun elde etmek için oluşturulan karışımın içindeki kostik maddesinin oranı iyi ayarlanmalıdır. Böylece saçı ve cildi besleyen, sağlıklı zeytinyağı sabunu elde edilebilir.

3. Zeytin yaprağı nelerde kullanılabilir?

Zeytin yaprağından çay elde edilebilir. Akdeniz halkının geleneksel bitki çaylarından olan zeytin yaprağı çayı çok faydalı bir içecektir. Çünkü zeytin yaprağı antimikrobiyal ve antioksidan özellikteki "oleuropein" maddesinin en fazla bulunduğu yerdir.



Bunları Biliyor Musunuz?

Zeytin ağaçlarının yaz ve kış aylarında sürekli yeşil yaprakları vardır. Yaprakları belirli periyotlarda dökülür ve ağaç yapraksız kalmaz. Dökülenlerin yerine yeni çıkan yapraklar daha küçük ve açık yeşil olurken yaprak yaşlandıkça büyür ve rengi koyulaşır.



Sabun Fabrikası / Balıkesir, Ayvalık

Bilgi Paketi 5: Zeytinyağı



**Bunları
Biliyor Musunuz?**

1. Tarihte bilinen en eski zeytinyağı işliği nerededir?

1992 yılına kadar en eski zeytinyağı işliğinin MÖ 1. yüzyılda, günümüzde İsrail'in olduğu ancak o dönemde Antik Mısır'ın yer aldığı bölgede işletildiği düşünülüyordu. Ancak 1992'de Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Klasik Arkeoloji Bölümü'nden Prof. Dr. Güven Bakır ve arkadaşları Urla'da gerçekleştirdikleri kazılarda MÖ 6. yüzyıldan kalma bir zeytinyağı işliğini ortaya çıkardılar.

Uzun yıllar önce Bergama'da bir çeşit "küçük olimpiyat" diyebileceğimiz güreş, koşu, yüzme gibi spor dalları üzerine sportif karşılaşmalar düzenlenirdi. Yarışmalar öncesinde sporcular vücutlarını zeytinyağıyla ovardı. Yarışmaların sonucunda kazanana ödül olarak bir küp sızma zeytinyağı verilirdi.



Kandil

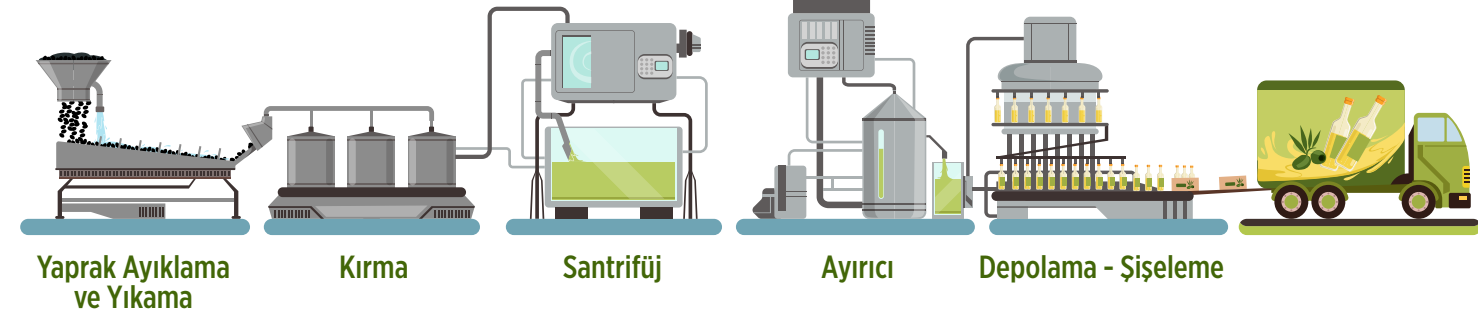
2. Tarihte zeytinyağı hangi alanlarda kullanılmıştır?

Zeytinyağının binlerce yıl önce geceleri aydınlatma amacıyla kandillerde yakıt olarak kullanıldığı, MÖ 27. yüzyılda Roma İmparatorluğu döneminde sağlık, güzellik, temizlik ve bakım ürünü olarak da kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca zeytinyağının çok eski çağlarda yemeklerin içerisinde, kandillerde ya da sobalarda ısınma amacıyla ve temizlik malzemesi olarak kullanıldığı ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra henüz tıp bilimi keşfedilmeden önce zeytinin yağı çıkarılarak tedavi amaçlı kullanıldığı ifade ediliyor. Zeytinyağının tedavi amaçlı kullanılmasına örnek olarak yaraların iyileşmesi için merhem olarak sürülmesi verilebilir.

Tarladan Sofraya Zeytinyağı Üretim Aşamaları



Hasat



Yaprak Ayıklama
ve Yıkama

Kırma

Santrifüj

Ayırıcı

Depolama - Şişeleme



**Bunları
Biliyor Musunuz?**

Dünya çapında her yıl 2,25 milyon litre zeytinyağı tüketilmektedir.

3. Zeytinin zeytinyağına dönüştürülmesi nasıl gerçekleşir?

Zeytinyağı elde etmek için öncelikle zeytinler hasat edilir, dal ve yaprakları temizlenir. Ardından zeytinler yıkanır, tozundan ayrılır. Daha sonra kırma işlemi gerçekleştirilerek zeytin hamuru elde edilir ve 20-40 dakika yoğrulur. Son olarak zeytinin kara suyu, parçacıkları ve yağı ayrıştırılır; zeytinyağı filtrelemesi yapılarak kullanıma hazır hâle getirilir. Herhangi bir kimyasal çözücüye, yabancı katkı maddelerine, yüksek sıcaklıklarda işlemlere gerek yoktur. Zeytinyağı zeytinin kendisi gibi doğaldır, tamamen doğal olarak üretilir. Herhangi bir meyvenin sıkılmasıyla elde edilen taze meyve suyu gibi düşünülebilir.

Bilgi Paketi 5: Zeytinyağı

4. Kaç çeşit zeytinyağı vardır?

Temelde üç çeşit zeytinyağı vardır. Bu çeşitler de kendi içinde farklı isimlendirilir.

- **Natürel Zeytinyağları:** Zeytin ağacının meyvesinden doğal özelliklerini değiştirmeyecek bir sıcaklıkta, sadece mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; yeşilden sarıya değişebilen berrak renkte ve doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır. Üç gruba ayrılır. Bunlardan ilki natürel sızmadır. **Natürel sızma** zeytinyağları tadında ve kokusunda kusur olmayan asitlik derecesi (en çok %0,8) düşük yağlardır. Her türlü yemeğe uygun olmakla birlikte salatalar için idealdir. İkinci grup natürel yağlar natürel birinci yağlardır. **Natürel birinci** yağlar kokusu ve tadında hafif kusurlar bulunabilen daha yüksek derecede asitli (en çok %2) yağlardır. Üçüncü grup natürel yağlar natürel ikinci yağlardır. **Natürel ikinci** yağlar kokusu ve tadında önemsenmeyecek düzeyde kusurlar olan asitlik derecesi daha da yüksek (en çok %3,3) yağlardır.

- **Rafine Zeytinyağları:** Zeytinin ham yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen ve rengi de sarının değişik tonlarında olan yağlardır. Serbest asitlik derecesi en çok %0,3'tür. Kızartma yağı olarak kullanılabilir.

- **Riviera Zeytinyağları:** Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağının karışımından oluşan, rengi yeşilden sarıya değişebilen yağlardır. Serbest asitlik derecesi en çok %1'dir.

5. Bir litre zeytinyağı elde etmek için ne kadar zeytine ihtiyaç vardır?

Zeytinin çeşidine ve olgunluğuna göre rakamlar değişiklik gösterse de ortalama olarak tam olgun zeytinlerin yaklaşık 4-5 kilogramından 1 litre zeytinyağı elde edilebilirken erken hasat zeytinlerin 7-8 kilogramından aynı miktar yağ çıkarılabilir.

6. Zeytinyağı hangi alanlarda kullanılır?

Zeytinyağı sıcak ve soğuk tüm yemeklerde, salatalarda, hamur işlerinde, kahvaltılarda kısacası tüm yemeklerde kullanıldığı kadar, kozmetikte özellikle saçları güçlendirme ve deri kırıksıklıklarını giderme için de kullanılmaktadır. Zeytinyağı sağlık alanının da önemli bir kaynağıdır. Yaraların iyileştirilmesi, mide ve bağırsak sorunlarının giderilmesi gibi alanlarda kullanılır.

7. Zeytinyağının sağlık açısından önemi nedir?

Zeytinyağının antiviral, antibakteriyel ve antimitotik (mantar önleyici) etkilerinin yanı sıra parazit öldürücü bir özelliği de vardır. Bunların yanı sıra idrar sökücü özelliği ile tansiyonu düşürmeye de yardımcı olur. Zeytinyağı içerdiği E vitamini ile bağışıklık sistemini güçlendirir. Kolera, salmonella, stafilokok gibi pek çok mikrop üzerindeki etkisi bilimsel çalışmalarla kanıtlanmıştır. Birçok cilt ve mide hastalığının tedavisinde kullanılır.

8. Zeytinyağının sağlık açısından önemi ne zaman fark edilmiştir?

En eski sağlık yurtlarından birinin Bergama'da MÖ 4. yüzyılda kurulduğu tahmin edilmektedir. Hastaların şifalı sulardan içtiği, çamur banyosu ve spor yaptığı Bergama Asklepionu'nda yaraların iyileştirilmesi gibi alanlarda en etkili ilacın sızma zeytinyağı olduğu biliniyor.

9. Akdeniz tipi beslenmede zeytinyağının önemi nedir?

Akdeniz'de yaşayan insanların bazı kronik hastalıklara daha az yakalanması ve ortalama yaşam sürelerinin de daha uzun olmasının bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları sayesinde olduğu düşünülür. Bu bölgede insanlar geleneksel olarak lifli sebze ve meyveleri, baklagilleri ve zeytinyağını sık tüketir. Akdeniz tipi beslenmede zeytin ve zeytinyağı,



Bunları Biliyor Musunuz?

Eczacılığın sembolünde
yer alan bitki zeytin
ağacıdır.



İzmir, Bergama, Pergamon Antik Kenti

Bilgi Paketi 5: Zeytinyağı

kalp ve damar hastalıklarından koruyucu etkisi, kandaki kolesterolü kontrol altında tutması ve kolay hazmedilmesi gibi özellikleri dolayısıyla sıklıkla tercih edilir. Çocukların beslenme düzeni içinde de yer alması önerilir.

10. Çocukların beslenme düzeninde zeytinyağının önemi nedir?

Çocukların beslenmesi yaşamın ilk yıllarından başlayarak yaşam boyu sağlığı etkileyen ilk adımlardır ve damak tadının gelişiminin belirleyicisidir. Çocuk beslenmesinde 3 ana ve 2 ara öğün olmak üzere protein, karbonhidrat ve yağ grubu besinlerin dengeli olarak tüketildiği bir düzen olmalıdır. İlk 6 ay anne sütü sonrasında besinlere geçerken doktorunuzun tavsiyesiyle zeytinyağının yemeklere katılmaya başlanması büyüme ve gelişim için son derece önemlidir. Zeytinyağı içerdiği vitamin, mineral ve antioksidanlar bakımından bilişsel ve fiziksel gelişimi destekler ve en önemli enerji kaynaklarından biridir.

11. Zeytinyağı, zeytinin toplandığı farklı yörelere göre nasıl farklılaşır?

Hiçbir işlem görmeden doğrudan tüketilebilen tek sıvı yağ zeytinyağıdır. Zeytinyağının tadı, kokusu ve renkleri zeytinin cinsinin yanı sıra yetiştiği bölgenin özelliklerine bağlı olarak da farklılık gösterir. Zeytin çeşitleri yetiştiği yöreye bağlı olarak farklı aromalara ve tat profillerine sahiptir. Örneğin zeytinin yetiştiği toprağın mineral içeriği, zeytinlerin kalitesini ve yağın tadını etkileyebilir. Bu farklılıklar, zeytinyağına özgünlüğünü ve zenginliğini katmaktadır.

12. Zeytinyağları neden farklı renkte olur?

Zeytinin üretildiği bölge, hasat zamanı ve zeytinin çeşidi gibi pek çok faktör zeytinyağının farklı renkte olmasının sebebi olabilir. Örneğin erken hasat zeytinyağının üretildiği zeytin o dönemde yüksek klorofil ve polifenol içerdiği için genellikle yeşil renkte olur. Zeytinyağı yeşil renkteyse iyi ve gerçek zeytinyağı olduğu düşüncesi doğru değildir, çünkü zeytinyağının rengi sarıdan yeşile farklı renklerde olabilir. Yine hasat zamanı göz önünde bulundurularak erken hasat edilen (eylül-ekim aylarında) zeytinden çıkarılan yağın yeşil, meyvemsi tatta ve düşük asitli bir yapıda olduğu, geç hasatta (kasım-aralık aylarında) olgunlaşan meyveden çıkarılan yağın ise miktar olarak fazla, sarı renkli ve yüksek asitli olduğu söylenebilir.

13. Hangi renk zeytinyağı daha iyidir?

Zeytinyağının rengi bir kalite kriteri değildir. Hatta zeytinyağı tadımı yaparken kobalt mavisi bardak kullanılır. Koyu renkli bu bardak, zeytinyağının rengini belli etmez, böylece tadım yapan kişi ön yargıya sahip olmadan değerlendirme yapabilir.

14. İyi bir zeytinyağı elde etmek için nelere dikkat etmek gerekir?

Zeytinin nasıl toplandığı yağın kalitesini, miktarını ve maliyeti etkiler. Zeytin tanesi yüksek oranda su içeren yağlı bir meyve olduğu için kolaylıkla zedelenebilir, hasat sırasında ya da işletmelere taşınırken hasar alabilir. Zedelenecek zeytinden elde edilecek yağın kalitesi de bir hayli düşer. Özen gösterilmesi gereken bir başka

konu da toplanan zeytinlerin sıkımın yapılacağı işletmeye götürülünceye kadar uygun şartlarda korunmasıdır. Meyveler toplandığı andan itibaren fermantasyon veya oksitlenme süreci başlar. O yüzden toplanmış zeytin tanesini en kötü iki düşmanından, ısı ve ışıktan korumak gerekir. Sonrasında da zeytin bekletilmeksizin en kısa zamanda sıkıma verilmelidir.

15. Zeytinyağında asit oranı ne anlama gelir?

Zeytinyağının içinde çeşitli yağ asitleri vardır. Bu asitlerden biri de oleik asittir. Zeytinyağının içinde serbest kalan oleik asit miktarı ne kadar az olursa üretilen zeytinyağı da o kadar kaliteli ve lezzetli olmaktadır. Zeytinyağındaki asit oranı 100 gram zeytinyağı içinde bulunan serbest "oleik asit" miktarının yüzde olarak belirlenmesidir. Serbest oleik asit miktarı ne kadar az ise zeytinyağı o kadar kaliteli ve kusursuz olarak kabul edilir. Örneğin natürel sızma zey-



Bunları Biliyor Musunuz?

Dünya genelinde 2000'den fazla zeytin çeşidi bulunur. Her çeşidin kendine has bir lezzeti ve kullanım amacı vardır.

tinyağının asit değeri en fazla %0,8 olmalıdır. Bu değer üzerinde olan bir zeytinyağı, natürel sızma olarak sınıflandırılmaz. Asit değeri zeytinyağının kalite kriterlerinden biridir ancak bu kriterin yanında farklı pek çok değişken vardır.



Bilgi Paketi 5: Zeytinyağı

16. Zeytinyağının asit oranı nasıl anlaşılır?

Zeytinyağının asit oranı tadından anlaşılabilir, yani zeytinyağının tadında acılık ve yakıcılık olması asit oranının yüksek olduğu anlamına gelemez. Diğer bir deyişle zeytinyağının asit oranını tadım yaparak anlamak mümkün değildir. Bu değer kimyasal test ile ölçümlenebilir.

17. İyi bir zeytinyağının özellikleri nelerdir?

Meyvemsilik, acılık ve yakıcılık zeytinyağında aranan olumlu özelliklerdir. Meyvemsilik değerleri zeytinin çeşidine ve olgunluk seviyesine göre değişir. Örneğin erken hasat ve olgun hasat zeytinlerden elde edilen zeytinyağının tat ve kokusu farklı olacaktır. Acılık ve yakıcılık da zeytinyağının faydalı

bileşenlerinin zeytinyağına kattığı özelliklerdir. İyi bir zeytinyağının, dilin yanlarında acılık ve boğazda yakıcılık hissi oluşturması gerekir. Bu yakıcılığın asitle bir ilgisi yoktur, içinde yüksek miktarda antioksidan olduğunu gösterir.

18. Kusurlu bir zeytinyağının özellikleri nelerdir?

Zeytinyağında bulunan olumsuz özellikler yani kusurlar tadım uzmanları tarafından tespit edilir. Örneğin hava ile uzun süreli temas etmiş ve bayatlamış ya da uzun süre bekleyen ya da küflü zeytinlerden üretilen zeytinyağları kusurlu olarak nitelendirilir.

19. Zeytinyağının tadını ve kokusunu korumak için neler yapılabilir?

Zeytinyağının tadını ve kokusunu korumak için gün ışığı almayan, karanlık ve kuru bir ortamda oda sıcaklığında saklanmalıdır. İçerisine hava girmesini engellenmelidir. Cam ve teneke ambalajlarda, koyu renkli şişelerde saklanmalıdır.

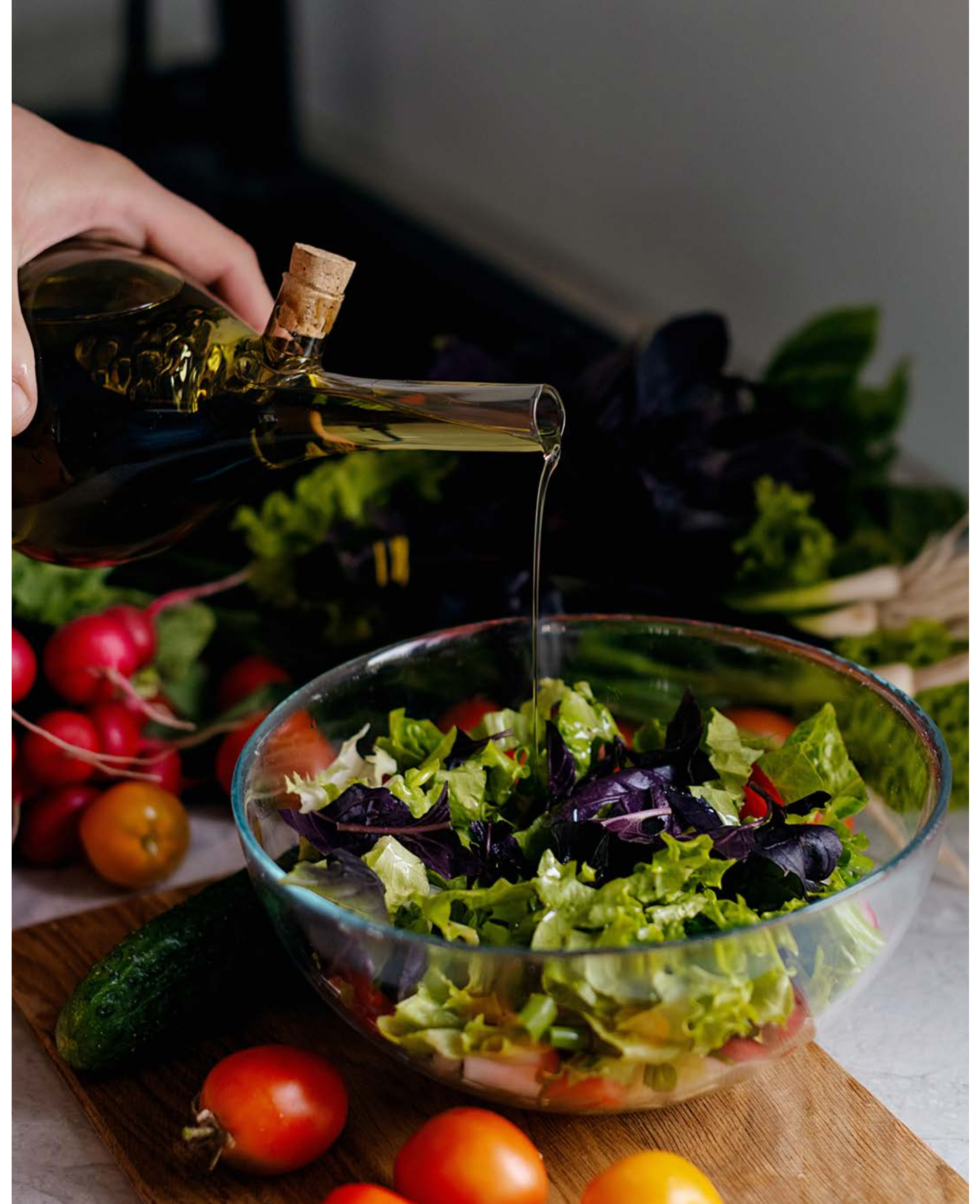
20. Zeytinyağı hangi yemeklerde kullanılabilir?

Zeytinyağı sadece salatalarda ve zeytinyağlı soğuk yemeklerde değil, tüm sıcak yemeklerde ve tatlılarda da kullanılır. Zeytinyağının dumanlanma noktası, yani bozulmaya başladığı yüksek ısı oldukça yüksektir. Evde yapılan yemeklerde bu sıcaklığa ulaşmak pek mümkün değildir. Zeytinyağı tüm sıcak tariflerde güvenle kullanılabilir.



Bunları Biliyor Musunuz?

Zeytinyağı, uzun ömürlü bir yağdır. Doğru koşullarda yani ısı ve güneş ışığından uzak, oda sıcaklığında ve ağzı kapalı şekilde saklandığında, zeytinyağı 2 yıldan daha uzun süre taze kalabilir.



Bilgi Paketi 6:

Kültür Mirası Olarak Zeytin, Zeytin Ağacı ve Zeytinyağı

1. Anıt zeytin ağacı nedir?

Anıt ağaçlar, doğanın kendilerine bahsettiği uzun ömürlerinden ötürü geçmiş geleceğe bağlayan ve değeri tartışılmaz zenginliklerimizdendir. Kültürel mirasın yaşayan temsilcileri olan anıt ağaçlar, 900- 1000 yıllık hayatları boyunca ülke tarihinin adeta kilometre taşı olan kimi tarihsel olaylara tanıklık etmekte, bazen de bireysel duygulara tercüman olarak şair ve bestekârlara ilham kaynağı olmaktadır. Toplumun hafızasını canlı tutarak kuşaklar arasında köprü işlevi gören bu yaşayan kültürel mirasların korunması, gelecek kuşaklar için yapılması gereken önemli bir görevdir. Toplumun ortak mirası olan bu ağaçların korunabilmesi, onlara özel ilgi gösterilmesi ve bunların ancak topluma mal olması ile mümkündür. Aynı zamanda bulundukları ortamda belki de yüzlerce yıl boyunca ekolojik uyumluluk sergileyen ve varlıklarını devam ettirebilen anıtsal nitelikteki bu ağaçların, bilimsel kriterler ışığında ve çok yönlü olarak değerlendirilmesi gerekir. Bu nedenle bu özellikleri gösteren ağaçların öncelikle doğru tespit edilmesi ve anıt ağaç olarak tescillenerek koruma altına alınması önemlidir. Bir ağacın anıt ağaç olarak nitelendirilebilmesi için kültürel (tarihî, mistik ve folklorik) veya boyutsal niteliğe sahip olması gerekir.

KOMİLİ'nin, T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı iş birliğiyle; TÜBİTAK MAM, İzmir Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Edremit Zeytincilik Üretme İstasyonu ve say-

gın üniversitelerin de yer aldığı paydaşlarla yürüttüğü Anıt Ağaç Projesi'nde Türkiye'deki tüm zeytin ağaçlarının taranması, anıt zeytin ağacı haritasının çıkarılması ve bu anıt zeytin ağaçlarının korunması hedeflenmiştir. Bu hedef doğrultusunda 2018 yılından bu yana 229 anıt zeytin ağacı tespit edilmiş ve haritalandırılmıştır.

2. “Zeytin dalı uzatmak” deyimini ne anlama gelir?

Zeytin dalı uzatmak deyimini barışa davet etmek, barışmak isteğini bildirmek anlamına gelir. Bu deyim çıkış noktası ise MÖ 5. yüzyılda Yunan mitolojisine dayanmaktadır. Yunan mitolojisinde Athena, Atina'ya sahip olabilmek için Poseidon ile rekabet içine girmiştir. Bu hedef doğrultusunda Poseidon, üç dişli mızrağını Akropolis'e saplayarak deniz suyunun fışkırmasını sağlamış ve şehre sahip olmuştur. Athena ise bu hamleye karşılık vermek ister ve şehre bir zeytin ağacı diker. Dünyaya daha güzel bir armağan getirdiği için Atina'nın sahibi Athena olur. Poseidon bile tüm kazanma isteğine rağmen o kadar etkilenmiştir ki, zeytin ağacının üstünlüğünü kabul eder. Posedion'un pozitif tavrı sebebiyle Athena zeytin ağacından bir dal kırıp Poseidon'a verir. Böylece aralarındaki düşmanlık zeytin ağacının muhteşem güzelliği karşısında yok olur ve barış gerçekleşir.

3. “Bağ babadan, zeytin dededen kalır” sözü ne anlama gelir?

Bu atasözünde geçen bağ kelimesi ile üzüm



Manisa, Soma, On Kardeşler Anıt Zeytin Ağacı 2090 Yaşında

asmalarının yetiştirildiği araziden bahsedilmektedir. Üzüm asmalarının gelişip verimli olması için gereken zamanın bir kuşak olduğu anlatılmaktadır. Zeytinin bol ürün vermesi için de en azından iki kuşaklık bir zaman geçmesi gerektiğine vurgu yapılmaktadır. Yani zeytin ağaçlarının olgunlaşp verimli olması için üzümünden daha uzun bir süreye gereksinim vardır.

4. Türkiye'de zeytin, zeytin ağacı ya da zeytinyağı ile ilişkili tarihî ya da sanatsal eserler içeren hangi yerler vardır?

Türkiye'de üzerinde zeytin ya da zeytin ağacı olan eserler (örneğin Yılanlı Sütun) ve içinde zeytinyağının üretilme sürecini anlatan ürünlerin olduğu zeytinyağı müzeleri (örneğin Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi) gibi pek çok yer vardır.

Bölüm: 3

ETKİNLİK ÖRNEKLERİ

Bu bölümde öğrencilerin yaş gruplarına uygun olarak kulüp çalışmaları sırasında sınıfta, okulda ya da evde aileleriyle gerçekleştirmeleri beklenen görevlerin listesi sunulmuştur.

İLKOKUL

- Farklı zeytin türlerinin görsellerinden albüm yapma
- Farklı zeytinyağlarının görsellerinden albüm yapma
- Zeytinyağının kullanıldığı yemekler üzerine evde sohbet etme ve yapılan sohbeti kulüp üyeleri ile paylaşma
- Aile bireylerinden birinin yardımını alarak zeytinyağı bir yemeği beraber yapma. Yapılan yemeğin tarifini fotoğraflarla destekleyerek sınıfta veya kulüpte sunma
- Aile bireylerinden birinin yardımını alarak zeytinyağı kullanarak bir tatlı (örneğin kek) yapma. Bu tatlıyı sınıfta veya kulüpte sunma.

ORTAOKUL

- Farklı zeytin türlerini anlatan hafıza kartları (bir tarafında görseller diğer tarafında bilgilendirme olabilir) yapma
- Farklı zeytinyağı türlerini anlatan hafıza kartları (bir tarafında görseller diğer tarafında bilgilendirme olabilir) yapma
- Zeytin ya da zeytinyağının hammadde olarak kullanıldığı bir ürünü sınıfa getirerek inceleme
- Zeytinin ve zeytinyağının sağlık açısından önemini anlatan bir okul gazetesi çıkarma
- Zeytinin içerdiği vitamin, mineraller, antioksidanlar ve asitlerle ilgili bir araştırma yapma, insan sağlığı üzerindeki olumlu etkisini konu alan bir sunum hazırlama.

LİSE

- Farklı zeytin türlerini anlatan kısa film çekimi
- Farklı zeytinyağı türlerini anlatan kısa film çekimi
- Zeytinin tarihçesini anlatan ve görsellerle desteklenmiş bir sunum hazırlama
- Zeytin ya da zeytinyağının faydalarını anlatabilecek bir uzmanla (örneğin bir doktor ya da diyetisyen) röportaj yapma
- İçinde zeytin geçen bir deyim ya da atasözünün hikâyesini canlandırma
- Çizik ve kırma gibi evsel üretimi yapılabilecek olan zeytin çeşitlerinin denemesi sınıfta yapılabilir.





ZEYTİN SÖZLÜĞÜ

Canalis et Solea: Solea (takunya) ve Canalis (tekne) eski dönemlerde zeytinyağı üretiminde kullanılan geleneksel yöntemlerden biridir. Bu yöntemde zeytinler önce bir torbada toplanır ve ardından tekneye yerleştirilir. İşçiler, zeytinleri ezmek için üzerlerine çıkarlar. Daha sonra torbanın uçlarına yerleştirilen delikli çubuklarla zeytinyağının dışarı çıkması sağlanır.

Delice: Doğada kendiliğinden yetişen, aşılanmamış zeytin ağacıdır.

Kontinü: Kontinü sistem bir dizi makineden oluşur. Zeytinler hamur hâline getirilerek santrifüje tabi tutulur ve ardından separatör sistem ile zeytinyağı üretilir. Şu an dünyada kullanılan en yeni teknolojidir.

Leguli: Latince'de rüzgarda yere düşen zeytin anlamına gelir.

Lampant: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2 gramdan fazla olan ve özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlardır.

Oleuropein: Yeşil zeytinde, meyvenin etli kısımlarında, bitki yapraklarında, argan yağı ve tohumlarında bulunan fenolik acı bir bileşiktir.

Peroksit: Yağın oksidasyonu sırasında ortaya çıkan bileşiklerdir. Peroksit sayısı, 1 gram yağdaki aktif oksijenin mikrogram olarak miktarıdır. Peroksit sayısı, zeytinyağının üretildiği bölgeye göre değişmekle birlikte zeytinyağının raf ömrünü belirler.

Polifenol: Polifenoller her molekülünde birden fazla aromatik bileşiğin yani fenolün bulunduğu bileşiklerdir. Kabaca meyvelere ve bitkilere renk veren maddeler de denilebilir. Sadece renk vermekle kalmazlar doğadaki en iyi antioksidan olarak da bilinirler.

Pulima: Presten akan zeytinyağı ve kara su karışımının ayrıştırılmak üzere biriktirildiği havuzdur.

Strictores: Latince ağaçtan elle toplanan zeytinler anlamına gelir.

Taş baskı: Zeytin işlemede en geleneksel yöntemdir. Zeytin, taş değirmenlerde ezilerek yağı çıkartılır. Uzun ve zahmetli bir sürecin sonunda saf zeytinyağı elde edilir.

KAYNAKÇA

* Atilla, A.N. (2009). *Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları*.

<https://cms.komilizeytinyagi.com.tr/Uploads/ac07b2c537bb420482cee75f8968907c.pdf> sayfasından indirilmiştir.

* Başlangıç, C. (2010). *Trilye'den Derik'e Adatepe'den Yusufeli'ne Hayat Ağacıyla Yaşayanlar*.

<https://cms.komilizeytinyagi.com.tr/Uploads/6fdccbebeafb43f6befc03fc0eca7164.pdf> sayfasından indirilmiştir.



Gaziantep, Nizip

NOTLAR

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, typical of notebook or legal stationery. The paper is otherwise completely empty, with no text, markings, or illustrations.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



T.C. MİLLÎ EĞİTİM
BAKANLIĞI

Komili