
DENİZ
AK
ÇİFTLİĞİ



Zeytin Kurulum
Kitapçığı

Ekim 2021

İçindekiler

Sayfa 3: Önsöz

1. Bölüm - Siyah Zeytin

Sayfa 3: Yuvarlama Siyah Zeytin

Sayfa 4: Çuvalda Siyah Zeytin

Sayfa 5: Gün Hurması Siyah Zeytin

2. Bölüm - Yeşil Zeytin

Sayfa 6: Kırma ve Çizme Yeşil Zeytin

3. Bölüm – Servis Önerileri

Önsöz

Çok değerli müşterimiz,

Ekim yağmurları ile birlikte hasada başladığımız bu dönemde sizlere dalından taptaze olarak topladığımız çiğ zeytinlerimizi sunmanın heyecanını yaşıyoruz.

Organik geçiş 2. senemizde olmamıza rağmen ürünlerimizin doğallığını bahçelerimizde pestisit ve kimyasal kullanmadan yetiştirdiğimizi tekrar vurgulamak isterim.

Ölümsüzlüğün simgesi olan zeytin ağacının meyvesi şimdi sizin mutfağınızda yepyeni bir dokuya bürünmeye hazırlanıyor.

Dilerseniz bu kitapçıkta sizlere dalından kopmuş taze zeytini sadece tuz kullanarak mayalanma sürecini başarılı bir şekilde sürdürmenin anahtarlarını vermek isterim.

Kendinize özgü kurulum ve tatlandırma tariflerinizi benimle paylaşırsanız ayrıca çok memnun olurum.

Sağlıcakla

Deniz AK

Yuvarlama Siyah Zeytin

En kolay ve en lezzetli siyah zeytin tatlandırma şeklidir. Bu tarifi yapmak isteyen müşterilerimize siyah zeytinleri bidonda tuzlayıp gönderiyoruz.

Bidonu yatay şekilde devirin. Yuvarlama sıklığını azaltarak zeytinlerimizi 3 ay gibi bir sürede tatlandıracağız.

İlk 15 gün 3 günde bir, ikinci 15 gün 5 günde bir, Üçüncü 15 gün 7 günde bir, dördüncü 15 günden itibaren sadece 10 günde bir,

Bidonu hafifçe kendi etrafında 2-3 tur dönecek şekilde yuvarlayın.

İkinci ayın sonunda zeytinlerinizi tadın, halen acıysa haftada bir yuvarlamaya devam edin ve sık sık zeytinin tadına bakarak yuvarlama sürecini damak zevkinize uygun hale geldiğinde sonlandırın ve dibinde biriken suyu süzün.

Ardından zeytinlerinizi 1er kiloluk cam kavanozlara aktarın ve her kavanoza 3 çorba kaşığı Ayçiçek yağı ekleyip tekrar 3-4 gün yuvarlayın. Zeytinleriniz hazırdır. Not: şeker, sirke eklemeyin.

Çuvalda Siyah zeytin

Bu tarifi yapmak isteyen müşterilerimize siyah zeytinleri çuvalda tuzlayıp gönderiyoruz.

Çuvalda zeytini tercihen bahçede veya balkonda yapılması uygundur.

Çuvaldaki zeytini tercihen zeytin kasasına, kasa yok ise altı delik temiz bir kova veya kaba çuvalının içinde alınır.

Yuvarlamanın aksine çuvaldaki zeytini hafta bir ters düz yapmanız yeterlidir.

Acı suyu gün geçtikçe kendiliğinden akacaktır.

Birinci ayın sonunda zeytinlerinizi tadın halen acıysa haftada bir devirmeye devam edin ve sık sık zeytinin tadına bakarak devirme sürecini damak zevkinize uygun hale geldiğinde sonlandırın.

Ardından zeytinlerinizi 1er kiloluk cam kavanozlara aktarın ve her kavanoza 3 çorba kaşığı Ayçiçek yağı ekleyip tekrar 3-4 gün yuvarlayın. Zeytinleriniz hazırdır. Not: şeker, sirke eklemeyin.

Gün Hurması Siyah Zeytin

Bu tarif, yuvarlama ve çuvalda siyah zeytin tatlandırma aşamasından sonra dileyen müşterilerimizin evde kolayca yapabilecekleri, zeytinin lezzetine lezzet katacak bir tariftir.

Yuvarlama veya çuvalda tatlandırduğunuz zeytinleri, tatlandırma sürecinin sonunda cam kavanozlara aktarılmadan önce yapılır.

2-3 ay boyunca tatlandırmış olduğunuz zeytinlerinizi yassı bir tepsiye aktarın. Zeytinleri üst üste binmeyecekleri bir şekilde tepsiye serin. Tepsiyi güneş göreceği bir yere koyun ve 3-4 gün boyunca zeytinlerinizi güneşlendirin.

Ardından zeytinlerinizi 1er kiloluk cam kavanozlara aktarın ve her kavanoza 3 çorba kaşığı Ayçiçek yağı ekleyip tekrar 3-4 gün yuvarlayın. Zeytinleriniz hazırdır. Not: şeker, sirke eklemeyin.

Hatırlatma: Gün hurması zeytini tatlanmış zeytinden yapılır. Bu tarifi yuvarlama veya çuvalda tatlandırma işlemi bittikten sonra yapın.

Kırma ve Çizme Yeşil Zeytin

Yeşil zeytinlerinizi çekiç veya taş yardımıyla kırın, çizme yapmak isteyenler zeytini 3-4 yerinden bıçak yardımıyla çekirdeğine kadar çizin.

Kırmış veya çizmiş olduğunuz zeytinlerinizi hemen tatlı suya atın, bekletirseniz zeytininiz bozulur.

Kırdığınız veya çizdiğiniz zeytinlerinizin suyunu 2 günde bir değiştirin. Acı zeytin için 8. su değişiminden itibaren, tatlı zeytin için 12. su değişiminden itibaren zeytinlerin tadına bakarak su değiştirme işlemine devam edin veya su değiştirme işlemine son verin.

Damak zevkinize uygun hale geldiğinde kaynamış ve halen sıcak suda 1 kilo suya 90 gram kaya tuzu eritin. 5 kilo zeytin için 5 kilo su ve 450 gram tuz lazım olur. Su soğuyunca zeytinlerin üstüne kaplayın. Bu süreç boyunca zeytinleriniz daima suyun içinde olsun.

Damak zevkinize göre tuzlu salamura suyuna sarımsak ezmesi, yeşil baharatlar, pul veya karabiber ekleyebilirsiniz. Limon, şeker veya sirke eklemeyin.

Servis Önerileri

Tüketeceğiniz miktarda siyah zeytini kahvaltı kabına alın. Üzerine bol zeytinyağı gezdirin. Damak zevkinize göre karabiber, pul biber, yeşil baharatlar veya soğan ekleyebilirsiniz.

Zeytinlerinizi kuru serin ve güneş ışıklarından uzak bir yerde muhafaza ediniz.

Afiyet olsun.

Deniz Ak Çiftliği

Bekirler Mah Bekirler sok no 109

Manisa AKHİSAR

0236 438 22 21
