

Zeytinden Zeytinyağı

Zeytin ağaçlarından toplanan zeytinlerin fabrikalarda büyük makineler yardımıyla yağı çıkarılır. Bu yağa zeytinyağı denir. Zeytinyağını yemeklerde ve salatalarda kullanırız. Zeytinin zeytinyağına nasıl dönüştüğünü dinlemeye hazır mısınız?

Ağaçlardan toplanan zeytinler hemen zeytinyağı fabrikasına götürülür. Yoksa bu zeytinlerden elde edilecek yağın kalitesi düşer.

Zeytinler fabrikaya geldikten sonra taşıma bandıyla yıkanmaya gider. Bu sırada aralarındaki yapraklar ayıklanır. Yoksa zeytinyağının tadı acı olabilir.

Getty Images Turkey

Dijitalizasyon / Alamy



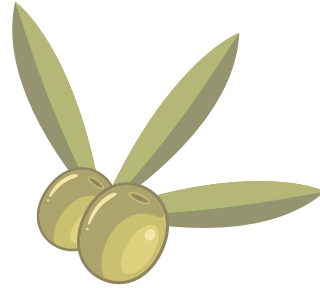
Dijitalimaj / Alamy



Zeytinler ezilir ve burada gördüğün gibi zeytin hamuruna dönüşür. Zeytin hamuru bu makinenin içinde belirli bir sıcaklığa kadar ısıtılır.



Dijitalimaj / Alamy



Sonra zeytin hamuru sudan geçirilir, ezilir ve son olarak sıkılır. İşte sonuç! Zeytinyağı şişelere doldurulmaya hazır.



istock.com