

## En lezzetli fuar yemek şovlarıyla renklendi

Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda ünlü aşçılar tarafından gerçekleşen birbirinden lezzetli yemek şovları büyük ilgi gördü. Damaklarda nefis tat bırakan zeytin çorbası yapan Hollandalı Aşçı Wilco van Herpen “Fuar'da çeşit çeşit zeytinyağın tadına baktım. Bana göre zeytin yeşil bir altın” dedi.

Bu yıl ikinci kez Gurme İzmir adı altında düzenlenen Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknoloji Fuarı, lezzet tutkunlarını fuarizmir'de buluşturmaya devam ediyor. İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından düzenlenen fuar, dünyaca ünlü şeflerin ve ünlü aşçıların yemek şovlarıyla zenginleşiyor.

B Holünde kurulan özel alanda gerçekleşen şovların ilki Wilco van Herpen'in fuar için özel olarak hazırladığı “Zeytin Çorbası” ile başladı. Özel tarifini ilk kez fuarizmir bünyesinde paylaşan Herpen, etkinlik süresince izleyenler ile zeytin ve zeytinyağı üzerine sohbet etti. Etkinlik sonunda Hollandalı aşçının çorbası, fuar ziyaretçilerinden tam not aldı.

### “Bu fuara katılmak bana inanılmaz keyif veriyor”

Türk zeytin ve zeytinyağına duyduğu hayranlığı dile getiren Herpen, “Olivtech Fuarı'nı geçen yıl kaçırdım ve çok üzülmüştüm. Bu yıl çok iyi denk geldi. Galiba geçen seneden daha büyük ama bence bu da yeterli değil. Türkiye gibi bir ülkede o kadar çeşit zeytin üretip zeytinyağı yapıyoruz, buradaki dört holün de dolması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü çok güzel zeytinyağcılar var. Fuarda da çeşit çeşit yağın tadına baktım. İnanılmaz bir şey. Hollanda'da aşçı olarak çalışırken biz zeytinyağlarımızı İspanya, Portekiz, İtalya, Tunus gibi yerlerden getirirdik. Türk zeytinyağı nedir bilmezdik. Aynı şekilde zeytin de öyleydi, üç dört çeşit zeytin bilirdik. 20 sene önce Türkiye'ye geldiğimde ise 30-40 çeşit zeytin gördüm ve inanılmaz şaşırıp ve ülkemde bunun bilinmiyor oluşuna üzüldüm. O yüzden böyle bir fuara katılmak bana inanılmaz keyif veriyor” dedi.

### “Türkiye'nin zeytinyağı dünyada lider olabilir”

Zeytinyağının tıpkı şarap gibi karakteristik bir yapısının olduğunu belirten Herpen, “Zeytinyağı çok enteresan bir gıda çeşidi. İster salatada, ister yemekte ister kızartmada kullanabiliyorsunuz. Sağlıklı olmasının yanında yemeklerde çok güzel tat ve koku izleri bırakıyor. Gerçekten çok seviyorum. Yeşil bir altın bana göre, o kadar değer veriyorum. Bence Türkiye'nin zeytinyağı dünyada lider olabilir. Olması lazım. O kadar güzel ve kaliteli yapıyoruz ki... İtalya ya da İspanya'nın bizden önce gelmesine üzülüyorum. Bizdeki çeşit ve tat dünyanın hiçbir yerinde yok. Kaliteli Türk zeytinyağı bilincini tüm Avrupa'da



duyurmalıyız” dedi.

### **Zeytin Çorbası**

20 yıldır Türkiye’de yaşayan Hollandalı aşçı Wilco van Herper’in fuara özel yaptığı zeytin çorbasının tarifi ise şöyle: “Bunun için malzemelerim; yarım çorba kaşığı zeytinyağı, bir kuru soğan, iki diş sarımsak, bir litre tavuk suyu, 200 gram yeşil zeytin, 200 gram mascarpone, tuz, karabiber olacak. 1 litre tavuk suyu yerine derseniz normal su da koyabilirsiniz. Güzelce kaynatıp suyunu süzdükten sonra garnitürle renklendiriyoruz. Bunun için çekirdeksiz 50 gram yeşil zeytin, 50 gram siyah zeytin, iki dal taze kekik, iki dal taze fesleğen, yarım doğranmış kırmızı biber ve bir küçük konserve mısır kullandık. İşte bu kadar, gerçekten hızlı ve pratik bir çorba. Zeytini bol bol koydum çünkü aroması çok lezzetli. Zeytin temasına uygun olarak geliştirdiğim çorbamı, fuar kapsamında sizlerle paylaşmaktan keyif duyuyorum” dedi.

### **Geleceğin trendi yosun olacak**

Olivtech fuarı ile eş zamanlı olarak düzenlenen Ekoloji İzmir Fuarı’nı da ziyaret eden Herpen, organik beslenmede de gelecek trendlerine değinerek, “Yosunlar yakında çok popüler olacak. Dünya mutfaklarında kullanılmaya başladılar. Acayip lezzetli bir şey ve bütün yosunların çeşitlerine göre farklı lezzetleri var. Bol bol da var dünya üzerinde. Kalabalık nüfusumuza iyi gelecek bir ürün olacak diye düşünüyorum” dedi.

### **“Aç Gezenler” ziyaretçilerin karnını doyurdu**

Fuardaki ikinci yemek şovu ise, Pınar sponsorluğunda düzenlendi. İki gastronomi öğrencisinin topraktan sofraya kadar olan eğlenceli yolculuklarını anlattıkları Youtube kanalı “Aç Gezenler”den Furkan Akça ve Umut Zurnacı, hazırladıkları tarifler ile izleyenleri büyüledi. Önceden hazırladıkları humusun üzerine sucuk, pastırma, dolmalık fıstık ve kuru vişne ile sos hazırlayan ikili ayrıca, yanık tereyağını peynir kreması ile karıştırarak hazırladıkları zeytin salatasını ekmek kırıtları ile servis ettiler.

