

## **Şeflerin lezzet sırrı: Zeytinyağı Olivtech Fuarı'nın tadı damaklarda kaldı**

Olivtech - 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı kapsamında usta isimler tarafından yapılan yemek şovları, katılımcı ve ziyaretçilere lezzetli anlar yaşattı. Fuar süresince lezzetli kokuların eksik olmadığı yemek şovları, Bomonti Mutfak'ın eğitimci şefi Özgür Aşçıoğlu'nun "Zeytinli Lezzetler Atölyesi" ile son buldu. Ünlü şef, başlangıçtan ana yemeğe ve tatlıya kadar her menüsünde kullandığı zeytinyağı ile zeytin severlerin tadını damağında bıraktı.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından Gurme İzmir çatısı altında düzenlenen Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, ziyaretçi ve katılımcıların tadını damağında bırakacak anılarla kapılarını kapattı. Uzman şef ve aşçıların fuar süresince gerçekleştirdiği birbirinden lezzetli yemek şovlarıyla fuar, adeta bir mutfak atölyesine dönüştü.

Birbirinden etkileyici ve lezzetli yemek şovları ile izleyenlerine unutulmaz anlar yaşatan yemek şovları, Bomonti Mutfak'ın eğitimci şefi Özgür Aşçıoğlu'nun "Zeytinli Lezzetler Atölyesi" ile son buldu. Başlangıçtan ana yemeğe ve tatlıya kadar tüm menülerinde zeytin ve zeytinyağı kullanan Aşçıoğlu, özel tariflerini fuairizmir'de hazırladı. Yaptığı yemekleri gün sonunda servis eden ünlü şef, tüm yemekler için en özel tarifin zeytinyağı olduğunu açıkladı.

Uluslararası düzeyde üne kavuşmuş ve Michelin yıldızlı şeflerle birlikte çeşitli tadım etkinlikleri ve organizasyonlara katılıp hem yurt içinde hem de yurt dışında Türk mutfağını temsil eden Aşçıoğlu'nun yemek şovu katılımcılar tarafından büyük ilgi gördü. İngiltere ve İtalya'dan aldığı şeflik eğitimleri sonucunda İstanbul'da kendi mutfak atölyesini açan ve buradan yaptığı canlı yayınlar ile kendi mutfak kültürünü farklı sunumlar eşliğinde geniş kitlelere duyuran Aşçıoğlu, fuar katılımcıları için bir başlangıç, bir ana yemek, bir de tatlı olmak üzere üç özel menü hazırladı.

Başlangıcı ev yapımı zeytinyağlı mayonez eşliğinde yine zeytinyağında kızartılmış pancar ve patates kızartması ile hazırlayan ünlü şef, ana yemekte misafirlerine zeytin tapenade hazırladı. Güneşte kurutulmuş domates, salamura edilmiş palya biber, balzamik sos, zeytin ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan özel harcın tuz ve karabiber ile çeşnilendirildikten sonra tavuk ile servis edildiği bu özel tarif, katılımcıların ağızda unutulmaz bir tat bıraktı.

## **Zeytinyağlı karamelize elma tatlısı**



Elmayı tarçınla birlikte aromalandırıp yanına da zeytinyağı ve şeker şurubunu karıştırarak özel bir sos hazırlayan Aşçıoğlu, geliştirdiği bu sıra dışı tarifile izleyenleri şaşırttı. Elmayı şekerde pişirip karamelize etikten sonra üzerine ayrıca şeker ve zeytinyağı ilave edip tarçınla tadını dengeleyerek servis eden ünlü şef, Olivtech mutfağına tatlı bir kapanış yaptı. Fuarda yaptığı sıra dışı tatlıyla dikkat çeken şef Özgür Aşçıoğlu tatlı dahil yemeklerde zeytinyağı kullanımının lezzetli sırlarını şu şekilde açıkladı:

“Zeytinyağının kokusundan dolayı tatlılarda kullanınca bir önyargı söz konusu olmasına rağmen tatlınıza büyük bir aroma zenginliği katıyor. Aynı zamanda ömrünü uzatıyor. Zeytinyağlı tatlılar diğer yağlarla yapılan tatlılara göre daha fazla dayanır. Sadece tatlılar da değil, zeytinyağı ile yapılan tüm yemeklerin tadı çok daha lezzetli oluyor. Fransızlar, ‘Kızartmaların kralı zeytinyağıdır’ der. Çok haklılar çünkü 260 dereceye kadar yanmıyor. Ürünlerin hem rengini hem tadını daha fazla koruyor. 260 dereceye kadar yanmadığı için de bıraktığınız ürünlerin rengini koruyup görseliğini bozmuyor. Yağ çekme olayı da minimuma iniyor. Bana göre bir şefin olmazsa olmazı zeytinyağıdır.”

Fuara katılmaktan çok memnun olduğunu belirten Aşçıoğlu, “Fuardaki görseellik ve ürün çeşitliliğine bakınca zeytin ve zeytinyağlarında üreticilerin artık daha özenli olduğunu hissettim. Fakat daha fazlasına ihtiyacımız var. Zeytin, zeytinyağı, üzüm ve yerel ırklar konusunda daha derinlemesine çalışmalıyız. Şefler olarak da yemeği sossuz ve içerik eşleşmesiz olarak yapmaya alışmış durumdayız. Buna biraz daha ağırlık verip sos ve içecek eşleşmeleriyle tamamlarsak Türkiye mutfağındaki tüm menüler dünyada karşılığını bulabilecek emek ve lezzet dolu menüler. Bizler de Ege Bölgesi’nde yaşıyoruz. Maksimum düzeyde bu zenginliklerden faydalanmamız lazım” şeklinde konuştu.



IZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ