



Adatepe
Zeytinyağı
Müzesi



ADATEPE ZEYTİNYAĞI MÜZESİ

Adatepe Zeytinyağı Müzesi, binlerce yıllık geçmişi olan bir kültürün, zeytinyağı ve sabun imalatının, büyük bir hızla yok olmaya yüz tutmuş izlerinin sürülebileceği, ayrıntıların bulunabileceği bir mekân olmak iddiası ile 2001 yılında türünün ilk ve tek örneği olarak Çanakkale'nin Küçükkuyu beldesinde kuruldu.

Zeytin ve zeytinyağına dair gündelik hayatta yer alan çeşitli ürünleri ve geleneksel zeytinyağı üretiminde kullanılan araç ve gereçleri bir yandan koruyup saklamak, aynı zamanda zengin zeytinyağı kültürü konusunda toplumda farkındalık yaratmak Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin kuruluş amacıdır.

Teknolojik gelişmeler zeytinyağı üretim tekniklerinde çeşitliliği ortadan kaldırmış ve üretimi tek bir makine üzerinden en az sayıda eleman ile kesintisiz bir üretim hattı üzerinde yapılabilir hale getirmişken, çeşitlilik içeren yöntemlerin ve buna bağlı ekipmanın da yavaş yavaş ortadan kalkmasına neden olmuştur. Bu yok oluş aynı zamanda insanlığın binlerce yıllık serüveni içinde yer alan bu üretim biçiminin yarattığı yaşama biçiminin de belli örgütlenme ilişkileri ile birlikte kaybolmaya yüz tutması anlamına gelmektedir.

Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde eski dönemlere dair geleneksel kullanıma ait pek çok obje sergilenmekte, haklarında ayrıntılı bilgi verilmektedir. Müzede zeytinin ağaçtan toplanmasından tüketicisine zeytin, zeytinyağı ya da sabun olarak gelinceye kadarki aşamaları gösterilmektedir. Müzede sergilenecek objeler için Türkiye'nin zeytinci bölgelerinde binlerce kilometre yol kat edildi, Nizip'ten Tekirdağ Şarköy'e, Gemlik'ten Antakya'ya, Akseki'nin dağ köylerine ve kuşkusuz Ege'nin yüzlerce köyüne gidildi. Zeytincilikle uğraşanlar ile sohbetler yapıldı, kullandıkları yöntemler ve aletler konusunda bilgi alındı.

Bina:

Yapı 1950'li yıllarda hemen yanında faaliyet gösteren eski bir zeytinyağı fabrikasının uzantısı olan sabunhane binası olarak inşa edilmiş. Birinci katı taş, ikinci katı için tuğla malzeme kullanılmış. İlk kullanım amacına uygun olarak denize paralel olarak inşa edilmiş ve sabunların kolayca kurutulması için gereken hava akımını sağlayacak toplam 35 pencere 3 yöne yerleştirilmiş. Yapının batı yönüne iki katı birden kaplayan devasa bir sabun kazanı yerleştirilmiş. İkinci katta henüz sıvı halde iken zemine dökülen sabun, katılaştıktan sonra kolayca kesilsin diye zemin ahşapları diyagonal olarak döşenmiş.

Bir dönem düğün salonu olarak kullanılan, yaz aylarında bahçesinde yazlık sinema kurulan yapı bir süre boş kaldıktan sonra atölyelere kiralanmış. Binaya marangozhane ve demirci atölyesi, bahçeye bir kayık yapım atölyesi yerleşmiş. 2000 yılında müze fikri ile birlikte zorunlu tamiratları yapılan bina yapısal olarak hemen hemen hiçbir değişikliğe uğramadan sadece sergileme objeleri ve geleneksel üretim yapılacak malzemeler yerleştirilerek dönüştürüldü.





Müze:

Bugünkü yapısı ile müze iki ana bölümden oluşmaktadır. Bahçe ve zemin katı geleneksel yöntemler ile zeytinyağı üretiminin yapılmasına uygun hale getirilmiş, üst kat ise zeytine dair arkeolojik ve etnografik objelerin sergilendiği bir mekan olarak yeniden düzenlenmiştir. Müze bahçesinde eski dönemlerde kullanılmış olan değirmen taşları, kol kuvveti ile çevrilen döküm zeytin presi, zeytinleri boyutlarına göre ayırmak için kullanılan basit bir düzeneğe ve çeşitli boyutlarda ve dönemlere ait toprak saklama kapları görülebilir. Giriş katında hasat zamanı zeytinyağı üretiminin gerçekleşmesi için gereken tüm teçhizat görülebilir.

İkinci katta sergilenen objelerin bir kısmı camcanlar içinde, bir kısmı ise açıktadır. Nesnelere ek olarak zeytinin tarihçesi hakkında iki dilde hazırlanmış (Türkçe ve İngilizce) bilgi panoları bulunmaktadır. Malzemeler zeytinin toplama aşamasından satış ve tüketim aşamasına kadar değişik kategorilerde sınıflandırılmıştır. Ayrıca zeytin yağının bir yan ürünü olarak sabun ve imalatına dair, kesme bıçakları, ahşap damgalar gibi objeleri ve yapının kuruluşundan itibaren burada bulunan devasa sabun kazanını da görmek mümkündür. Tarımsal faaliyet aşamasında kullanılan zeytin sepetleri, budama bıçakları, tarihin çeşitli zamanlarında üretim aşamasında kullanılmış olan ahşap tekneler, ayrıştırma elemanları, tarih boyunca zeytinyağı elde etmeye yarayan presler ve bunlara dair maketler, arkeolojik buluntu olarak amforalar, değişik ebat ve formlarda yapılmış pişmiş topraktan yapılmış saklama kapları ve üretimin pazar aşamasına geldiğinde yine değişik dönemlere ait yazılı ve basılı malzeme (etiketler, çeşitli ticari yazışmalar, faturalar, vs) ile sektörde kullanılan etnografik malzeme örnekleri, (zeytin toplayıcılarının markaları, ihracat numunesi gönderme şişe ve muhafazaları, zeytin çekirdeğinden yapılmış tesbihler vs), zeytinyağının aydınlatma için kullanıldığı dönemlerden kalma kandiller ve buna benzer pek çok obje bu katta izlenebilir.

Müzede sergilenen malzemeler arasında en çok ilgi çekenler zeytincilik uzmanı Atıf Atilla'ya ait olan ve Müze'ye bağışladığı, değişik dönemlere ait zeytin sıkma preslerinin ahşap maketleridir. Bu maketler zeytinyağı sıkımı konusunda tarihsel süreçte meydana gelen teknik değişiklikleri de göstermesi bakımından önemlidir.

Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde zeytinyağı ve sabun üretim süreçlerini yöntemleri ve buna bağlı kültürel ürünleri ile bir arada görmek mümkündür. Bu bakımdan aynı zamanda bir zamanlar üretimin de yapıldığı, bir anlamda yaşayan ve buna bağlı olarak da değişen bir süreci sergilemektedir.

Kültür ve Turizm Bakanlığınca Özel Müze statüsü tanınmış olan Adatepe Zeytinyağı Müzesi her gün 09:00 – 17:00 arasında açıktır, müzeye giriş ücretsizdir.

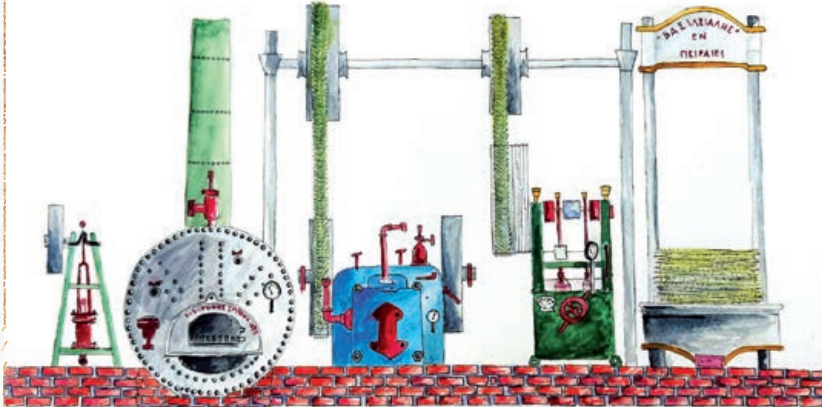
Müzeyi senede yaklaşık 40 000 kişi ziyaret etmektedir.





Burhaniye Sübeylidere köyündeki eski fabrikamız

1997-2000 tarihleri arasında Adatepe Zeytinyağlarının geleneksel sulu baskı yöntemiyle üretildiği Burhaniye Sübeylidere köyündeki eski fabrikanın aletleri ve çalışma sistemi.



Sisteme kaynaktan su sağlayan su pompası

Motor için buhar sağlayan buhar kazanı. Bu kazan İzmir'de Osmanlı'da ağır sanayiinin öncülerinden İssigones tarafından imal edilmiştir.

Önceleri buharla çalışan motorun yerine kullanılan dizel motor. Tüm sistemi çalıştıran gücü üretir.

Presi kaldıran pistonu su pompalayan hidrolik bombarya

Alttan suyla çalışan pistonun kaldırmasıyla zeytin hamuru dolu torbaları sıkıp içindeki yağın çıkmasını sağlayan hidrolik pres

Burhaniye'deki buharla çalışan eski fabrikamızın çalışma şeması



"...olea prima omnium arborum est..." "zeytin ağaçlar arasında birincidir"

Columella (Romalı Tabiat Tarihi yazarı), Ziraat Üzerine (On Agriculture / De Re Rustica)



ZEYTİN AĞACI

Zeytin, Oleaceae ailesinden gelmektedir. Aynı aileden olan yasemin, leylak, dişbudak ağacı zeytinin akrabası sayılır. Bugün zeytin olarak bildiğimiz Olea Europaea grubu, delice/yabani zeytin ağacı (oleaster) ve zeytin (sativa) adıyla bilinen iki ayrı tür olarak varlığını sürdürmektedir.

Birçok kaynağa göre zeytin ağacı ilk kez Anadolu'da ortaya çıkmıştır. Yaban haldeki zeytin ağacının ilk olarak kimler tarafından ve nerede ehlileştirildiği tam olarak bilinmez. Ancak yaygın inanış, İÖ 4000 yıllarında, doğal varlığını binlerce yıldır sürdüren yabani zeytin ağacı Olea europea oleaster'ı Doğu Akdeniz'de yaşayan bir kavmin ıslah ettiği'dir. Dünya genelinde yaklaşık 1200 farklı zeytin çeşidi bulunurken, farklı isimlendirmelerle (sinonimler) bu sayının 3.000'e ulaştığı tahmin edilmektedir. Zeytinin Ana Vatanlarından biri olan Türkiye'de ise tescilli 93 ile 118 arasında yerli zeytin çeşidi yetişmektedir.

Zeytin ağacı 15 metreye kadar boyolanabilen, sık dallı, yayvan tepeli bir ağaçtır. Geniş, kıvrımlı, yamru yumru bir gövdesi vardır. Zeytin ağacının en büyük özelliği yaz kış yeşil yapraklarını koruyarak yüzlerce yıl yaşayabilmesidir.



ZEYTİNİN SERÜVENİ / ZEYTİN AĞACININ ON İKİ AYI



OCAK



ŞUBAT



MART



NİSAN



MAYIS



HAZİRAN



TEMMUZ



AĞUSTOS



EYLÜL



EKİM



KASIM



ARALIK

Ocak: Toprak işlenmesi başlar.

Şubat: Ağaçların budanmasına başlanır, gübreleme yapılır.

Mart: Ağaçlarda tomurcuklanma başlar, fidan dikimi yapılır.

Nisan: Yabani ot mücadelesi ve aşılama yapılır.

Mayıs: Ağaçlarda çiçeklenme başlar

Haziran: Tanelenme başlar

Temmuz:

Ağustos: Meyve gelişimi sürer. Özellikle genç fidanların sulanmasına devam edilir

Eylül:

Ekim: Yeşil sofralıklarda hasat başlar, fabrikalar faaliyete geçer.

Kasım: Yağlık zeytinlerde hasat başlar.

Aralık: Hasadın sonu





ZAMAN DİZİNİ

- 4000 M.Ö.** İlk zeytin ağacı Doğu Akdeniz'de muhtemelen Anadolu'da ehlileştirildi.
- 3000** Ortadoğulu tüccarlar Kıbrıs ve Girit'e zeytini götürdüler.
- 2000** Eski İsrail'de zeytinyağı Tanrıya sunu olarak olarak kullanıldı, tapınakların kutsal kandillerinde ve kutsama yağlarında kullanılmaya başladı.
- 1700** Zeytin ağacı Mısır'a getirildi. Tutankamon zeytin dallarından taç giydi.
- 1500** Zeytinyağı Girit 'in dış ticaretinin temelini oluşturdu.
- 900** Kaldıraçlı presler zeytinyağı elde etmek için kullanılmaya başladı.
- 600** İtalya, İspanya, Fransa ve Kuzey Afrika zeytin ağacıyla tanıştı.
- 500** Solon Atina'da zeytinyağı ile ilgili ilk yasal düzenlemeleri yaptı.
- 200** Arşimet vidası (sonsuz vida) zeytinyağı preslerinde kullanılmaya başladı.
- 30 M.S.** İsa Kudüs'e girerken zeytin dalları ile karşılandı.
- 200** Roma barışı ile Akdeniz'de zeytinyağı üretimi ve ticareti altın devrini yaşadı.
- 1300** Zeytinyağı Akdeniz kültürlerinin ortak temel yiyeceği haline geldi.
- 1550** Leonardo da Vinci zeytinyağı presi tasarladı.
- 1600** Peru, Batı Hint Adaları, Şili, Arjantin ve Meksika'da zeytin yetiştirilmeye başlandı.
- 1717** Vincenzo Mela adlı İtalyan prina yıkama yöntemi ile prina yağı elde etti.
- 1820** Zeytinyağı imalatında su gücü ile çalışan hidrolik pres kullanılmaya başlandı.
- 1887** Vincent van Gogh zeytinliklerle ilgili bilinen 16 resim yaptı.
- 1927** Kontinü sistemin öncüsü santrfüj zeytinyağı üretiminde kullanılmaya başladı.





MİTOLOJİDE ZEYTİN AĞACININ YARATILIŞI

Öyküye göre Attika'da yeni kurulacak kente sahiplik yapmak için tanrılar arasında anlaşmazlık çıkınca baş tanrı Zeus'un hakemliğinde bir yarışma düzenlenir. Zeus, insanlığa en faydalı hediyeyi getirenin kentın koruyucu tanrısı olacağını, kente ismini vereceğini duyurur.

Önce denizler tanrısı Poseidon ortaya çıkarak üç çatallı mızrağını yere saplar. Mızrağın saplandığı yerden izleyenlerin hayranlık dolu bakışları arasında beyaz bir at çıkar. Bilgelik tanrıçası Athena ise mızrağını toprağa değdirince topraktan gümüş yapraklı bir zeytin ağacı yeşerir. Zeytin ağacının ve meyvesinin insanlığa sağlayacağı sayısız faydayı sezen Zeus fazla düşünmeden Athena'yı yarışmanın galibi ilan eder ve yeni kurulan kent tanrıçanın ismini alır. Bu öykü nedeni ile Antik Yunan döneminde zeytin ağacının insanlığa Athena'nın bir hediyesi olduğuna inanılırdı.





SIRIKLAR ve SEPETLER

Ağaçların yüksek dallarındaki zeytinler daha çok erkeklerin kullandığı sırıklar ile yere düşürülür. Kaynaklar zararları bilinmesine rağmen çok eski dönemlerden beri zeytin ağaçlarının yüksek dallarındaki zeytinlerin bu yolla düşürüldüğünü göstermektedir.

Yere düşen zeytinler genellikle kadınlar tarafından toplanarak sepetlere doldurulur. Bu iş için kullanılan sepetlerin formu da yüzyıllardır değişmemiştir.





ZEYTİNLERİN EZİLMESİ İÇİN KULLANILAN DEĞİRMEN TAŞI ÖRNEKLERİ

Geleneksel zeytin kırma aletleri zeytini ağırlığıyla parçalayan silindir veya dairesel taşlardan (molazze) oluşuyordu. İlk zeytin kırıcılar düz bir yüzey üzerinde el ile ileri geri hareket ettirilen taşlardan ibaretti. Daha sonra 3000 sene sürecektir bir uygulama olan taşın bir merkeze sabitlenmesi sağlandı. Çok yakın bir geçmişte el ile çalışılan bu sistemlerin yerini hayvan veya su gücüyle çalışılan düzenekler aldı.

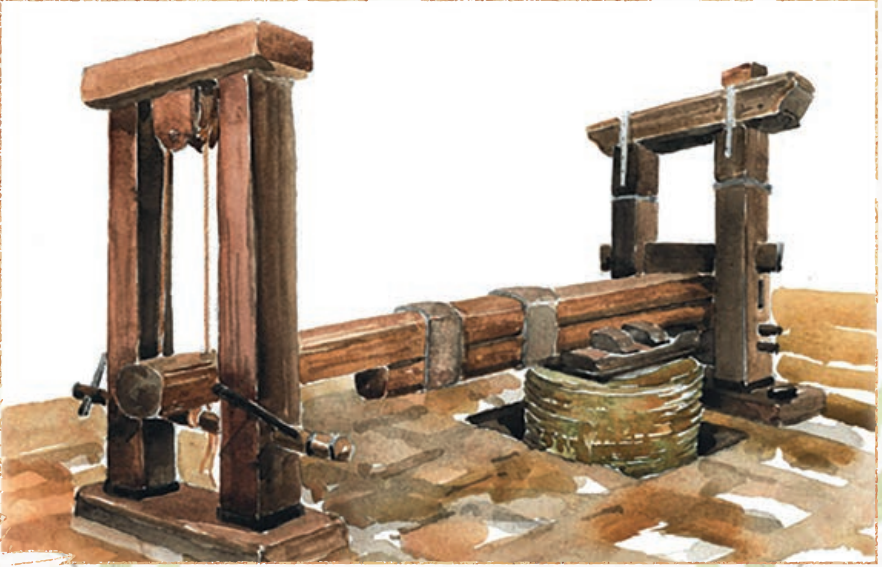




AHŞAP BURGU MENGENE

İnsan ya da hayvan kuvvetiyle zeytin hamurundan yağ çıkartmak için kullanılır. Yağ çıkartırken zeytin hamuru torbaları üzerine daha fazla baskı uygulamaya yarayan sonsuz vida kullanımı Romalılar tarafından geliştirilmiştir. Kolun çevrilmesiyle ortadaki ahşap sonsuz vida aşağıya doğru hareket eder. Baskı tahtasının altında yer alan zeytin hamuru torbalarına baskı uygulayarak içindeki zeytinyağının aşağıya akması sağlanır.



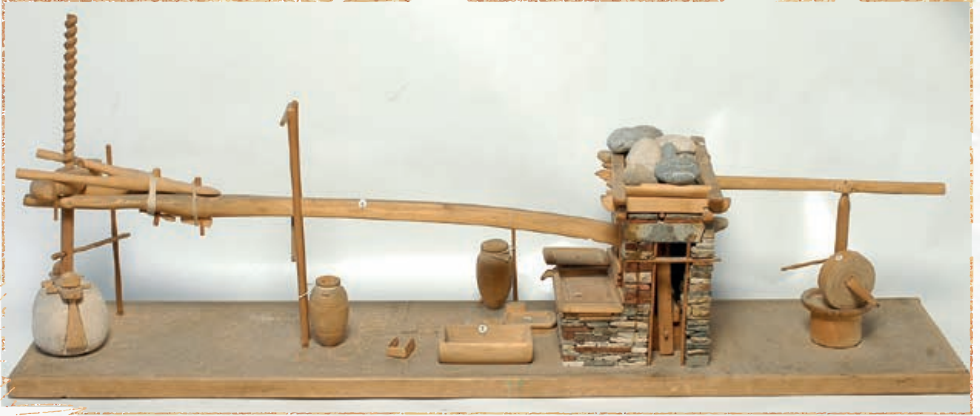
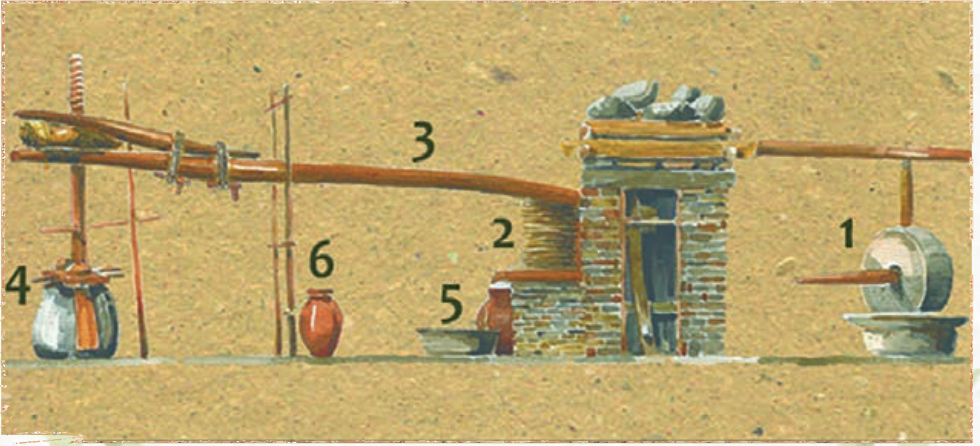


KALDIRAÇLI MAKARALI SİSTEM (Cato Presi)

Ayrıntılı açıklamaları Antik Romalı yazar Cato tarafından verilen kaldıracağı makaralı sistem presler bu nedenle Cato presi olarak da bilinir. MÖ. 2. Yüzyılda Romalılar tarafından özellikle Endülüs’de kullanıldığı sanılmaktadır. Bu sistemde ucu duvardaki nişe yerleştirilmiş kalasın diğer ucunda üstten makaraya bağlı bir vinç bulunur. Halatın bağlı olduğu makara çevrilerek kaldırıcı oluşturan kalas aşağıya doğru çekilir.

Böylelikle zeytin hamuru dolu torbalar üzerine baskı uygulanır.





KARADÖĞERLİ PRES

Anadolu'da yakın zamanlara kadar (belki hala) kullanılan bir yağhane örneği. Toplanan zeytinler taş değirmende (1) ezilip hamur haline getirilir. Zeytin hamuru arka bölümden sıkılacak bölüme teknelerle taşınıp keçi kılından veya hasırdan yapılmış torbalara (kese, çorap, mendil) doldurulur ve üst üste dizilip yerleştirilir. (2) Bir ucundan duvarda oyulmuş kümes denilen bölüme sıkıştırılmış 12-13 metre uzunluğunda karadöğeri (3) diğer ucundan alt tarafına ağırlık taşı (4) tutturulmuş burgu çevrilerek sıkıştırılır. Böylece torbalar üzerine büyük ve kontrollü baskı uygulanarak zeytin hamurunun içindeki yağın çıkması sağlanır. Akan zeytinyağı ve karasu karışımı dağarda (5) toplandıktan sonra özgül ağırlıklarının farklı olması sayesinde doğal olarak ayrıştırılır. Karasuyundan ayrılmış olan zeytinyağı içi sırlı küplere konarak saklanır.(6)





AYAK YAĞI TEKNELERİ

İlkel havanlarda ezilen zeytinler hamur haline getirilip torbalara konular. Zeytin hamuru dolu torbaların üzerine 7 defa sıcak su dökülürken ayakla ezerek yağ çıkarılır. Yöresel olarak **şırana**, **sıkanak** veya **depçek** olarak adlandırılır. Yağ veriminin son derece düşük olduğu bu yöntem zeytin ağacının az bulunduğu dağ köylerinde kullanılır. Bazı bölgelerde ana kayaya oyulmuş örnekleri de vardır.





FİLTRELER

Hangi sistemle üretilirse üretilsin, zeytinyağı içinde bir miktar tortu barındırır. Bunlar toz zerrecikleri, çekirdek ve yaprak parçacıkları gibi maddelerdir. Zeytinyağı şişelenmeden küplerde bir süre dinlendirilir ve içindeki posanın dibe çökmesi sağlanır. Ve sonra filtre edilerek içinde kalmış tortuların yağdan ayrılması sağlanır. Aksi takdirde yağda bozulma olabilir. Geleneksel filtrelerde üstten dökülen zeytinyağı yuvalara doldurulmuş ham pamuktan akıtılır ve aşığıya berrak bir şekilde geçer.





ZEYTİNYAĞI ve TİCARET

Zeytinyağı üretim teknolojisindeki gelişmeler sonucu zeytinyağı bollaşınca Akdeniz ülkelerinin başlıca tüketim mallarından biri oldu. Zeytinyağı amforalarıyla yüklü tekneler Akdeniz limanları boyunca dolaşırken beraberinde yeni teknikler, yeni dinler, yeni düşünceler taşıdılar. Bugün Akdeniz Medeniyetinden bahsediyorsak bunu biraz da kıyıları arasında zeytinyağı ticareti yapan öncülere borçluyuz.





AMFORALAR

Antik Yunancada "iki kulplu testi" anlamına gelen amfora antik çağlarda zeytinyağı, şarap, tahıl, tuzlu balık, bal gibi maddelerin taşınması için kullanılırdı. Sivri dipleri birbirini destekler şekilde teknelerin karinesinde kolayca istiflenir ve üst üste yığılabildi. Knidos, Rodos, Sakız ve Sisam adaları ile Sinop ve Karadeniz Ereğlisi (Heraklia Pontica) bilinen en önemli amfora üretim merkezleriydi. Antik çağlarda Akdeniz limanları arasında yapılan ticaret büyük ölçüde amforalarla yüklü gemilerle yapılmıştır.





İŞİĞİN KAYNAĞI ZEYTİNYAĞI

Başlangıçta zeytinyağı yenilmeyecek kadar değerliydi. İkel zeytinyağı teknolojisi çok az üretime imkân tanıyordu. Bu çok değerli sıvı, Tanrılara sunuluyordu öncelikle, ilaç yerine kullanılıyordu, kutsal törenlerde rahipler bu yağla ovuluyordu ve tapınaklar ve saraylar aydınlatılıyordu zeytinyağı ile.

Zeytinyağı kandilleri tapınakları, kiliseleri ve camileri aydınlatmaya devam etti yüzyıllar boyunca. Zeytinyağı giderek bollaşınca evleri ve sokakları da aydınlatmak için kullanıldı. Bu amaçla seramik, kristal, demir ve tunçtan kandiller yapıldı; en usta sanatkârlar göz nurlarını ve el becerilerini sergilediler cömertçe bu kandiller için.





KUTSAL METİNLER ve ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı eski çağlardan beri tüm dinlerce kutsal addedildi.

Hitit, Mısır, Yunan ve Roma uygarlığında zeytinyağı hep bolluğun, barışın, hayatın ve ölümsüzlüğün simgesi olarak kullanıldı. Zeytin ağacının Tanrılar'ın insanoğluna bir hediyesi olduğuna inanıldı, rahipler ve kutsal krallar dinsel törenlerde zeytinyağı ile ovularak onurlandırıldı.

Tevrat ve İncil'de zeytinyağına ve zeytin ağacına dair yüzlerce değinme vardır.

Tevrat'ın Hakimler kitabı bölümünde, zeytin ağacı ağaçlar arasında kral olmayı reddedip insanlara faydalı ürünlerini vermeyi sürdürmesi ile yüceltilir.

"Bir gün ağaçlar kendilerine bir kral mesh etmek istediler, zeytin ağacına gidip 'Gel kralımız ol' dediler. Zeytin ağacı 'İlahları ve insanları onurlandırmak için kullanılan yağımyı bırakıp ağaçlar üzerinde sallanmaya mı gideyim?' diye yanıtladı.

...

Sonunda ağaçlar kara çalıya 'gel kralımız ol' dediler." (Hakimler 9: 8, 9: 14).

Tevrat'ın çeşitli bölümlerinde insanlara yaralarına zeytinyağı sürmeleri, vücutlarını zeytinyağı ile mesh etmeleri, zeytinyağını ince unla karıştırıp adak olarak sunmaları önerilir ve bütün bu işlemler ayrıntılı olarak anlatılır. Zeytin ağacı "... meyvesi ve biçimi güzel, yaprağı bol..." (Yeremya 11:16) olarak tarif edilir.

İsrailoğullarına "... kandillerin sürekli yanıp ışık vermesi için saf sıkma zeytinyağı getirmeleri..." öğütlenir. (Çıkış 27:20). Tanrının gazabını çekenlerin "... ekeceklerini ama biçemeyeceklerini, zeytin ezeceklerini ama yağınyı sürünemeyeceklerini, üzümü ezecek ama şarabını içemeyeceklerini..." (Mika 6:15) ama doğru yolda olanların "... dallanıp budaklanacaklarını, görkemlerinin zeytin ağacını, kokularının Lübnan sedirini andıracağı..." hatırlatılır. (Hoşea 14:6) Vaizler bölümünde "... giysilerin hep ak olsun, başından zeytinyağı eksilmesin..." temennisinde bulunulur. (Vaiz 9:89) Zeytinyağı altına (Zekeriya 4:12), çocuklar zeytin filizlerine (Mezmurlar 128:3) benzetilir. İnsanlar, "...Zina eden kadının bal damlar dudaklarından, ağızı daha yumuşaktır zeytinyağından" diye uyarılır. (Özdeyişler 5:3)





KUR'AN-I KERİM'DE ZEYTİN AĞACI ve ZEYTİNYAĞI

...

Allah yeryüzü ve gökyüzünün nuru olandır. Sanki mimber üzerine konmuş çerağdır. Billur bir kandil içinde yıldız gibi parlamaktadır. O çerağın yağı mübarek bir ağaçtan çıkar. O mübarek ağaç, öyle bir zeytin ağacıdır ki; ne doğuda ve ne batıda bulunur. O çerağın yanına ateş dokunmasa bile, kendi kendine uyanıp nur saçar. Çünkü O, nurların üstünde bir nurdur. Allah insanları o nur ile doğru yola iletir. Ve insanlara anlamaları için misaller irad eder. O gizli ve açık her şeyi bilendir. İşte bu çerağ, Allah'ın yüksek tutulmasına ve içlerinde adının anılmasına izin verdiği meşitler ve camilerde yakılır." (Kur'an-ı Kerim, Nur Suresi)





ZEYTİNYAĞI SABUNU

Zeytinyağı ile vücudun ovulması çok eskilere dayanan bir gelenektir. Kutsal kişiler, krallar, daha güzel olmak isteyen kadınlar binlerce yıl vücutlarını yağla ovdurmuşlar, ölümler, öteki dünyaya yolculuklarına yağlanmış vücutları ile gönderilmişlerdir. Bu gelenek bugün yerini sabuna bırakmıştır. Sabunun temel hammaddeyi zeytinyağıdır.

ZEYTİNYAĞI SABUNU İMALATI

Tavlalara dökülen sabun bir miktar kuruyup sertleştikten sonra:

1. Yüzeyi raspa ile düzeltilir
2. Boyalı iplikle kesilecek yerleri gösteren çizgiler çekilir
3. Bıçaklarla kesilir
4. Ve tek tek damgalanır





Dr. ATIF ATILLA (1920-2007)

Atıf Atilla 1940'lerden itibaren genç bir ziraatçi olarak 15 milyonu aşkın deliceyi dağlardan söküp, katırlarla ve yelkenli teknelerle taşıtarak Anadolu köylüsüne dağıttı. Bu çalışmalarını için yaptığı yolculuklarda kimi antik çağlardan kalma, kimi halen kullanılmakta olan yüzlerce yağhane gördü. Büyük bir merakla bu eski yağhanelerde kullanılan sistemleri anlamaya çalıştı. Bir kuyumcu titizliğiyle çalışarak eski zeytinyağı değirmenlerinin ve preslerinin maketlerini yaptı.

2004 yılında Adatepe Zeytinyağı Müzesine bağışladığı bu özgün maketler Atıf Atilla'nın zeytin ağacına duyduğu büyük aşkın, hiç yitirmediği keşfetme heyecanının ve milyonlarca deliceyi ıslah etmiş usta ellerinin ürünüdür. Adatepe Zeytinyağı Müzesi olarak kendisine zeytinciliğe katkılarından ve müzemize bağışlarından dolayı saygı ve şükranlarımızı sunarız.





Adatepe Zeytinyağı fabrika ve sabunhanelerinin birincilik imtiyazını haiz nefis mamulatı.
Her türlü taahhüleri kabul olunur
Telgraf küçük kuyu Merkez Adatepe 1926





Ada iftlik Gıda rnleri San. Tic. ve iftlik Turizm A.Ő.

www.adatepe.com

E-posta : adatepe@adatepe.com

Adres : Atatürk Cad No: 59 17908 Küçükkuyu
Ayvacık – Çanakkale



0532 524 12 32



[adatepezeytinyaglari](https://www.instagram.com/adatepezeytinyaglari)



[AdatepeZeytinyagiMuzesi](https://www.facebook.com/AdatepeZeytinyagiMuzesi)



[AdatepeMuze](https://twitter.com/AdatepeMuze)