

ARGAN YAĞI HİKAYESİ

Sırtını Atlas Okyanusuna verdiğinde bir tarafta Agadir, diğer tarafta Marakeş'e uzanan bu yarı çöl iklimin yeşil, doğal yetişmiş ağaçlarıyla kaplanmış bölgesinin eski zamanlardaki ismi Mogador'du. İmparatorluklar zamanında, Fransızlar hatta Portekizlilerden bile önce.

Argan ağacı işte dünyada sadece bu bölgede yetişir. Kimse bilmez bu ağacın neden sadece bu bölgede yetiştiğini. Sadece toprağın ve bölge ikliminin etkili olduğu söylenebilir.

Okyanus iklimi, Kanarya adalarından gelen soğuk esinti. Kuru ve sıcak rüzgarlar yılda 1 ay eser. Hava sıcaklığı bazen 50 derecenin üzerine çıkar, dağlarda ise 0 derecenin altına düşebilir. Ağaç çok az suyla beslenir. Agadir kıyılarında yılda 40-50 gün yağmur yağar sadece. İşte bu yüzden kökleri gövdesinin 5 katı kadar büyür, su ihtiyacını karşılamak için.

Argan ağacı işte böyle bir iklimin, her koşula ayak uyduran dayanıklılık örneğidir.

Tahar Ben Jelloun'un " Les yeux baissés " adlı romanındaki kahraman Argan ağacını şöyle tanımlar.

" Bu, en az zeytin kadar büyük bir meyve veren küçük bir ağaç. Biz diğerleri, Berberler için, bu ağaç atalarımızdandır. Başka hiçbir yerde yetişmez. Güzel görünmez, ve bu onun gizemidir."

Mayıs ayında meyveler olgunlaşır. Haziran ve Temmuz aylarında ağaçtan düşmeye başlarlar. Bazen ağaca atılan bir taş ile, bazen ağaca vurularak düşmesi sağlanır meyvelerin. Fakat bu bir sonraki rekolteyi etkiler. Bazen de rüzgar bir seferde döker meyveleri.

Toprağa düşen meyveler kurumaya bırakılır. Ağustos ayı başında meyveler toplanır.

Ağaçlar bölgede bol olan keçi sürüleri tarafından sevilerek yenir. Hatta pek çok keçinin yapraklarını yemek için ağaçlar üzerinde olduğunu da görmek mümkündür. Argan, yapraklarını yiyen keçilerin gübresi ile çok daha verimli olur.

Argan Yağı, bu meyvelerin sert çekirdeklerinin içindeki bademe benzer iç kısmından elde edilir.

İç kısım yemeklik argan yağı için kavrulur.

Kozmetikte kullanılan yağlarda kavurma işlemi yapılmaz.

Çekirdekler 2 granit taş parçası yardımı ile kırılır. Bu taşlar anneden kıza miras kalır.

Yerde duran granit yaklaşık 8kg ağırlığındadır, adı "Assargue".

Üstteki taşın ağırlığı yarım kiloyu geçmez, adı "Taounte".

Kadınlar bu taşlar ile fındık kabuğundan 14 kat daha sert olan bu çekirdekleri kırarlar. Çekirdeklerin içinden çıkan bu eşsiz bademlerden 2kg elde etmek için neredeyse tüm gün çalışılır. Bu işlemi yapmayı bilen bir makine henüz icad edilmemiştir.

Bademleri kavurmak için topraktan yapılmış bir kap kullanılır. Bu kaba " ankhdam " adı verilir.

Kavrulan bademler kuru ve kahverengi bir renk alır. Kavururken kurban bayramında kesilen keçinin omuz kemiği kullanılır kaşık olarak.

Gecenin sessizliğinde bademler öğütölmeye başladığında kıyıya vuran dalga sesi gibi hafif bir ses duyulur. Değirmen el ile döndürölmeye başlamıştır. Bu ağır yükü kollara eşit dağıtmak için sırayla sağ ve sol eller kullanılır. Her zaman saat yönünün tersi istikamette döndürölür üstteki taş. Diğer yöne çalışmaz.

Kahverengi bir hamur akmaya başlar. Son badem tanesi öğütölene dek hiç ara vermeden devam eder bu işlem.

Annesi devralır işlemin devamını kızından. Kahverengi hamura sürekli su katıp yoğurur. İki büyük yumruk olur, bunlar bölünür tekrar yoğurulur. Kahverengi hamurun üzerini yavaş yavaş altın renkli yağ kaplamaya başlar.

Yaklaşık 8 saatlik bir çalışma gerektirir 1 litre Argan Yağı üretimi.

Çok uzun işlemler gerektirdiği için üretimi azalan, hatta tamamen durma noktasına gelen bu yağ şimdi yeni oluşturulan kadın kooperatifleri tarafından tekrardan üretilmeye başlanmıştır.

100kg olgunlaşmış meyve kuruduğunda 60kg olur

60kg kuru meyveden 30kg çekirdek çıkartılır

30kg çekirdeğin 3kg bölümü bademdir.

Bu da geleneksel yöntemle üretilmiş 1,8 litre Argan Yağı demektir.

Bu yağın içerisinde bolca E vitamini, Omega 6, antioksidanlar bulunur.

Emilimi oldukça yüksektir ve krem gibi kullanılabilir.

Cildi besler ve yaşlanmayı önler (anti aging).

Birkaç kullanımdan sonra bile cildinizdeki gelişimi kesinlikle farkedersiniz.

ARGAN AĞACI

Argania Spinosa

Atlas Okyanusu'nun Afrika kıyılarındaki, Atlas Dağları eteklerinde, Dünya'da sadece Fas'ın güneybatı bölgesi Agadir'de yetişen ağaç.

UNESCO Tarafından koruma altına alınmış bu ağacın meyvesinden üretilen Argan Yağı Fas'ın SIVI ALTINI olarak adlandırılır.

ÜRETİM

Kadın Kooperatifleri tarafından toplanmış, kurumuş argan meyveleri yine bu kooperatiflerdeki kadınlar tarafından çekirdekleri kırılarak bademleri ortaya çıkartılır.

Bu bademler konusunda uzman ekiplerce satın alınır ve hijyenik ve modern tesislerde soğuk ezme yöntemiyle standart, kokusuz argan yağı elde edilir. Bu yağın geleneksel yöntemlerle üretilen yağdan farkı kalitesinin hep aynı olmasıdır. Tamamen doğal, içerisinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan argan yağı üretim sonrası testlerden geçirilip sertifikası alındıktan sonra sizlere ulaştırılır.

Günümüzde birçok bilinen kozmetik firması bakım ürünlerinde argan yağı kullanılmaya başlanmıştır. Bu ürünler, içeriklerindeki argan yağı ön plana çıkartılarak pazarlanmaktadır. Yapılan araştırmalarda bu ürünlerden birçoğunun içerisindeki argan yağı miktarının % 1 seviyelerinde olduğu tespit edilmiştir.

Tamamen organik koşullarla yetişmiş, doğal argan bademlerinden üretilmiş % 100 saf argan yağının etkileri benzerlerinden çok daha fazladır.

Argan Yağınız ile birlikte içerik testleri, sertifikalarını istemeyi kesinlikle unutmayınız.