



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇAY DEMLEMENİN İNCELİKLERİ

Ülkemizde çay demlemenin herkes tarafından kabul görmüş tek bir yöntemi olmadığı için birbirinden farklı birçok yöntem bulunmaktadır. Tabii demlemedeki bu farklılıklar, çayın tadında da farklılığa yol açabilir, hatta doğru zannedilen ya da önemsenmeyen birçok püf nokta, çayda aroma kaybına sebep olup çayın tadını bozabilir.

Çayı demlerken kullanılan suyun temiz ve kaliteli olmasına dikkat edilmelidir. Musluk suyu yerine damacana ya da arıtılmış su kullanılmalıdır. Kullanılan suyun mineral ve oksijen oranı ne kadar zengin olursa, çay da o kadar lezzetli olacaktır. Çay bekletilmiş ya da daha önceden kaynatılıp soğutulmuş suyla demlenmemelidir. Çünkü kaynayıp soğumuş su, daha az oksijen barındırdığından çayın aromasını bozacaktır.

Çayın aromasını tam olarak yansıtmak için en ideal malzeme porselen demliklerdir. Metal demlik kullanımından özellikle kaçınılmalıdır. Çay harici kokuları içine çekeceğinden aynı demlikte farklı çay bitkileri demlenmemeli, demlik asla deterjanla yıkanmamalı, sadece sıcak suyla temizlenmelidir. İyi çay demlemek için önemli olan çay demleme yönteminden ziyade, püf noktalarına dikkat etmek ve uygulamaktır.

Çaydanlıktaki su kaynatılırken içi boş demlik de çaydanlığın üzerine konularak ısıtılır.

Su kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır ya da çaydanlık ateşten uzaklaştırılır. Suyun kaynaması oksijen kaybına sebep olduğu için uzun süre kaynamış suyla çay demlememek gereklidir. Su en fazla 10 saniye kaynatılmalıdır. Su kaynadıktan sonra çaydanlık ateşten alınıp 3-4 dakika bekletilir ve suyun ısının 75-85 derece seviyelerine düşmesi beklenir.

Su kaynadıktan sonra fokurdaması tamamen bitmeli, 1-2 dakika beklemeli, böylece ideal demleme ısısına ulaşılmış olur. Su ısısının düşürülmesi iyi çay demlemenin püf noktalarından biridir. Çünkü kaynayan suyla çay demlendiğinde çay haşlanır ve aromasını kaybeder.

Kaynatarak oksijen kaybına uğramış suya tekrar oksijen kazandırmak için çayı demlerken suyu yüksek mesafeden hava ile temas sağlayarak çayın üzerine dökülmesi gerekir.

Ayrıca hâlâ sıcak olan suyu demliğin tek bir noktasından (üzerinde gezdirmeden) dökerek demlemek çayın haşlanmasını engeller. Çayı demledikten sonra demlik çaydanlığın üzerine oturtulur ve kısık ateşte 12-15 dakika bekletilir. Diğer püf nokta, çayın demlenme süresince (12-15 dakika boyunca) aynı ısıda kalmaması, (yani 75-85 derece). Demlikteki ısının yükselmemesi ya da azalmaması gerekiyor. Bu sebeple çayı demlerken ocağın altı iyice kısılmalıdır. Hatta çaydanlıkla demliğin arasına bir bez, kapak vb. konulursa çaydanlıktaki ısının demliğe geçmesi engellenir.

Çay demlerken kullanılan diğer bir yöntemse, demleme esnasında, önce kaynatılıp biraz soğutulmuş suyun (75-85 derece), demliğe dökülmesi ve ardından kullanılacak miktardaki çayın demlikteki bu suyun içine konmasıdır. Çay tamamen doğal bir ürün olduğu için, demlendikten sonra 20-25 dakika içinde mutlaka tüketilmelidir. 20-25 dakika sonra çay bayatlar, tadı acılaşıp ve rengi koyulaşır.



