



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Latince'deki karşılığı Çin kamelyası olan bu bitki bir kamelya türüdür. Çaygiller (Theaceae) familyasına mensup olan çay bitkisi (Camellia sinensis veya Thea sinensis) genellikle çalı formunda olan bir ağaçtır. Çay; aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir içecek veren asya kökenli bir ağaççıktır. İçecek olarak çay ise; çay bitkisi yapraklarının belirli aşamalardan geçtikten sonra demlenmesiyle hazırlanan içecektir.

Genel anlamda çay ise; bir kısım bitki ve meyvelerin kendilerinin ya da özlerinin, sıcak suyla demlenmesidir. Çayın ilk tarımı Çin'de başlamış ve Malezya'da çeşitlenerek, Çinli keşifler ve Avrupalı tüccarlar aracılığıyla dünyaya yayılmış bir içecektir.

Latince adı, Camelia Sinensis olan çayın ana vatanı Çin olarak bilinmektedir ve ilk kültüre alındığı ülkedir. Günümüze gelinceye kadar çayın başlıca çeşitleri olan Assam ve Çin çaylarından çok sayıda melez oluşturulmuştur. Bugün yaklaşık 1500 çeşit çay vardır.

Çayın üretileceği tarım alanının iklimi ve deniz seviyesinden uzaklığı, çayın kalitesini belirleyen önemli etkenlerin başında gelir. Çay bitkisi ne kadar yüksekte yetişirse aroması da o kadar iyi olur. İyi bir çayın yetişmesi için en az 700 metre yükseklikte yetişmesi gerekir.

Deniz seviyesinden 2400 m yükseklikte yetiştirilen Seylan Çayı, üretimindeki zorluğu ve yoğun aroması nedeniyle, son derece değerlidir.

Çay bitkisi gevşek, humuslu, asitli ve alkali özellikteki toprak ile nemli iklimleri sever.

Çay yapraklarının içeriğinde % 1-4 oranında kafein, % 10-24 oranında tanen, az miktarda uçucu yağ bulunur. Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiç bir yapay renklendirici, koruyucu ve kokulandırıcı içermemesidir. Vücudun su dengesinin korunmasında önemli bir rol oynar.

İçine başka maddelerin karıştırılmadığı şartlarda, bir fincan çay yaklaşık dört kalori ve B vitamini kompleksleri ihtiva eder. Çayın uyarıcı etkisini kafein, buruk tadını ve rengini tanen, kokusunu ise uçucu yağlar verir. Çay 25 çeşit aminoasit içermektedir. Tein bu aminoasitler arasında en çok bulunan ve toplam aminoasitlerin %50'sinden fazlasını içeren bir maddedir. Çayda bulunan 28 elementin çoğu insan sağlığına gereklidir. Sadece üst körpe yaprakların kullanıldığı çay imalatında tam yetişkin bir bitkiden 70 gram kadar kuru çay elde edilebilir. İyi bakım şartlarında bir çay bitkisinin üretkenliği 40 yıl kadar sürebilir. Günümüzde ulaşılan boyutlarda, uluslar arası çay ticaretinin % 98'i siyah çay (mayalanmış) ve % 2'si yeşilçay (mayalanmamış) olup, yeşilçay daha çok uzak doğu ülkelerinin (Japonya, Çin ve Tayvan) geleneksel çay törenlerinde kullanılmaktadır. Ancak son yıllarda yeşilçay tüketimi diğer ülkelerde hızla yayılmaktadır.

Aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 40 kadar ülkede çay tarımı yapılmaktadır. Şu anda dünyanın en önemli çay üreticisi ülkeler arasında Hindistan, Çin, Sri Lanka (Seylan), Türkiye, Kenya, Vietnam Japonya gibi ülkeler yer almaktadır. Bu üretimi yapan ülkeler arasında Çin birinci sırada olup Türkiye bu sıralama içerisinde yedinci sırada yer almaktadır.

Toplanan bu yaprakların taze ve körpe olması şarttır. Kart, sert ve kör yapraklarda ise çayda kaliteyi yaratan bu elementlerin miktarı düşüktür. Fazla büyütülerek sertleşmiş ve kartlaşmış yapraklarda özsu azdır. Yüzlerce yıl içerisinde gelişen teknolojilere paralel olarak çayı mekanik yollarla toplamaya yönelik aletler icat edilmiştir (Japonya). Ancak kaliteli çay elle toplamayla gerçekleştirilir. Bunu da çoğunlukla kadınlar yapar. Toplayıcı kadınlar çayın kalitesinde anahtar rol oynarlar. Dünya çaycılar arasında bir sembol olan 'two leaves, a bud' terimi, iki yaprak ve bir tepe tomurcuğundan oluşan çay ürününü tarif eder. En iyi çaylar da bundan çıkar.

Toplanan bu yapraklar bardaklarımıza siyah çay olarak gelene kadar sırasıyla toplam 6 aşamadan geçerler. Toplama: Bahçelerde toplanan çay yapraklarının bekletilmeden en kısa sürede fabrikalara ulaştırılması gerekir. Soldurma: Soldurma işlemiyle yaprağın doğal neminin % 30'u alınır. Böylece yaprak yumuşar ve kayganlaşır.

Kıvrırma: Soldurmadan sonra çay kıvrırmaya geçmeye uygun hale gelir. Kıvrırma işlemi sonrasında çaya meyvemsi kokusunu veren eterik yağlar oluşur. Kıvrılan çaylar bir makinede ufalanır.

Mayalama: Kıvrırma işleminin ardından mayalama işlemine geçilir. Mayalama aşaması çok önemlidir. Çünkü çayın kalitesini belirleyen kimyasal değişiklikler mayalandırma aşamasında olur.

Kurutma: Çay bu aşamada kurutma işlemine alınır.

Tasnif ve ambalajlama: Tasnif, fırından çıkan kuru çayların önceden belirlenen standart elek tellerinden geçirilmek suretiyle incelik, kalınlık ve kalitelerine göre ayrılma işlemidir. Kalitesine göre çaylar ayrılır ve paketleme işlemi yapılarak satışa hazır hale getirilir.

Kuru çay üretimi açısından bakıldığında zaman Hindistan, Çin, Sri Lanka, Kenya, Türkiye ilk beş sırayı almaktadır. Bu sıralamada Hindistan birinci, Türkiye ise beşinci sırayı almıştır.

Kuru çay üretimi 2004 yılında Türkiye'de 205 bin ton olarak tesbit edilmiştir.

