



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY MASALARININ HAZIRLANMA ŞEKİLLERİ

Çay masaları 4 şekilde hazırlanır:

Uzun büyük masa düzeni:

Bu tip ziyafette masalar gelecek misafir adedine göre salonun uygun bir köşesine konur. Masanın üzerine molton tabir edilen örtü altlığı konmalıdır. Bunu koymaktan amaç, masanın sertliğini gidermek, ayrıca yeme, içme araçlarının ses çıkarmaması, bir de bileklerin masaya temasından rahatsız olunmaması içindir. Molton olarak kullandığımız eşyaların en iyisi, ince bir muflon olabilir. Varsa ince bir battaniye, hiçbiri yoksa, birkaç kat çeşitli örtüler de olabilir.

Masanın üzerine molton koyduktan sonra bunun üzerine çay masa örtüsü düzgün bir şekilde yayılır.

Çay masa örtüleri açık çeşitli renklerde işli veya işsiz olabilir. Masaya örtü yayıldıktan sonra çay eğer oturularak verilecekse, sandalyeler masanın etrafına dizilir. Sandalyeler masanın altına sokulmaz, masa kenarıyla paralel olmalıdır. Sandalyeleri çok sık yerleştirmemen, bir kişi için 70-80 cm. mesafe düşünülmelidir.

Sandalyeleri masanın etrafına yerleştirdikten sonra sandalyelerin tam ortasına masa kenarından bir başparmağı boğumu içerden pasta tabaklarını yerleştiriniz. Tabakların ya içerisine veya sol tarafa güzel katlanmış şekilde çay peçetelerini koyunuz.

Çay ziyafetlerinizde pasta varsa masaya çatal ve bıçak koymalıdır. Çatal, pasta tabağının soluna, bıçak pasta tabağının sağına konur.

Çay fincanları veya bardakları altlıklarıyla beraber pasta tabağının sağ üst köşesine, fincanların sapı sağa gelecek şekilde konur. Kaşıklar tabağa konur, çünkü içine konursa sıcaklığın etkisiyle ısınır. Rahat karıştırma işlemi yapılamaz. Kaşığın sapı sağa gelecek şekilde çay tabağının kenarına konur.

Çay için gerekli masa bu şekilde hazırlandıktan sonra masaya bir göz gezdirilip eksikler tamamlanır. Sonra ikram edilecek yiyecekler masaya getirilir. İkramlar içerisinde en güzel olan yiyecek çeşidi (örneğin, pasta vb.) gibi bu masanın tam ortasına diğer tatlı ve tuzlu çeşitleri yer yer masanın muhtelif yerlerin konur. 10 kişilik bir masa için iki şekerlik hesabıyla şekerlik ve şeker masası konur. Yaş pastaları kesmek ve dağıtmak için bıçak, spatül veya pasta maşası da uygun yere konur.

Kuru bisküvileri almak için araca gerek yoktur. Elle alınabilir.

Çay masalarını çiçek vazolarıyla süslemeye gerek yoktur. Renkli pastalar, bisküviler masayı kâfi derecede süsler. Eğer masada ikram edilecek çeşit az ve boşluklar varsa, kısa saplı çiçeklerden yapılmış tanzimler konabildiği gibi, örtünün üzeri de çiçek veya yapraklarla süslenebilir.

Ev sahibi, masayı son bir kez gözden geçirip, eksikleri tamamlar. Sonra misafirler arasında önce en yaşlı veya kıdem bakımından en yüksek kimseyi, bunların hiçbiri yoksa, herhangi biri şerefine veriliyorsa, önce o şahıstan başlanarak misafirler masaya davet edilir. Ev sahibi de şeref misafirinin soluna oturarak bu masada hep beraber oturulup hoş vakit geçirilerek çaylar içilir. Çay, herkes oturduktan sonra masaya getirilip, oturanın sağından bardaklara konur. (Konurken bardakta dudak payını, yani yarım cm. kadar az koymak gerekir. Çayı içerken taşp dökülmesin diye.) Fazla bırakmakta pek hoş gitmez. Çay ve su konurken bardak ele alınmaz.

Çay ziyafetlerinde mutlaka çay ikram edilmez. Soğuk ve sıcak başka meşrubatlar da ikram edilebilir.

Yer yer masa düzeni:

Bu şekil, çok kalabalık çay ziyafetlerinde uygulanır.

Herhangi mutlu bir olayı kalabalık bir grupla kutlamak gerektiğinde, geniş bir salonun muhtelif yerlerine masalar konur. Masalar yukarıda izah edildiği şekilde hazırlanır. İkram edilecek pasta ve bisküviler de konduktan sonra misafirler masalara davet edilir.

Bu şekilde hazırlamada ev sahibi bütün masalara aynı ihtimamı göstermelidir. Hem düzeni bakımından, hem de pasta ve bisküvi çeşitleri bakımından.

Kokteyl tipi masa düzeni:

Bu tip daha ziyade çok samimi dost ve akrabaların ziyaretlerinde hepimizin bildiği ikram şeklidir.

Misafirler eve geldiğinde salona alınırlar. İkram saati gelince, misafirlere önce peçete, pasta tabağı ve yemek için gerekli araçlar verilir. Sonra ikram edilecek pasta ve bisküviler servis tabağına çok muntazam yerleştirilir. Misafirlerin görebileceği bir yere konup, oradan alınarak misafirlere servis yapılır. En sonda çay veya diğer içecekler ikram edilirler.

Açık büfe düzeni:

Çok kalabalık kabul günlerinde ise bu tip ikram ev sahibi için çok yorucu olur. Bunun yerine, soğuk büfe veya diğer bir ismiyle açık büfe uygulanır. Bunda ikram edilecek pasta, bisküvi vb. yiyecekler salondaki masanın üzerine muntazam bir şekilde zevke göre yerleştirilir. Pasta tabakları, peçete, çatal ve bıçaklar masanın uygun bir köşesine misafir ad-dince konur. Sonra ikram saatinde ev sahibi gruptaki en yaşlı ve mevkice en büyük kimseyi bu masaya davet eder, sonra diğer misafirler de masaya davet edilir. Misafirler masadan, önce peçete, sonra pasta tabağını ve çatal, bıçağını alır. Sonra da yiyeceği çeşitlerden alarak, yerine oturur. Sonra, oturanlara

ay veya diğ er içecekler ikram edilir.

Her dört çeşit de memleketimizde uygulanmaktadır.

ay saatleri 16.00-18.00 arasıdır. 18.00'den sonraki saatler kokteyl saatidir. 20.00-21.00 de akşam yemeği saatidir. ay ziyafetlerinizde saatleri de buna göre ayarlamalısnız.

Ziyafetlerinizde hem aşırı eřitde, hem de aşırı ısrara gerek yoktur. Her şeyin ifratı memnuniyetsizlik yaratır. Bu bakımdan ev sahipliği görevi yaptığınızda bu hususlara dikkat etmeniz gerektir.

ay ziyafetlerinde ikram edeceğiniz pasta ve bisküvilerin hem çok taze, hem de çok özenle ve temiz olarak hazırlanması gerekir.

Türk ayı çok iyi demlenmen ve iyi cins bir çayla yapılmalıdır.

Eğer misafirleriniz arasında ecnebi dostlarınız varsa, çayla beraber s tl kle süt veya krema vermeyi de ihmal etmeyiniz.

ay ziyafetleri kapalı salonlarda olduğu kadar, teras, balkon ve bahçelerde de hazırlanabilir. Güzel havalarda ayı bu gibi yerlerde ikram daha hoşa gider. ay ziyafetlerinde pasta ve bisküvilerin yanısıra, kanep , küçük sandviç, küçük pizzalar da hoşa giden yiyecek çeşitleridir. Pasta ve bisküvi hazırlayamadığınız zamanlarda bu çeşitlerle de misafirleri ağırlamak mümkündür.

Az sayıda misafir ağırlamada bir tatlı, bir tuzlu çeşidi de yeterli bir ikramdır. Aşırıya bugünkü ekonomik şartlarda gerek yoktur.

Özel günlerdeki ikramları da durumunuzla orantılı yapmaya gayret ediniz.