



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY TADIMI

Çay tadımı çayologlar tarafından yapılır. Çayolog (teaolog): Çay tadımı yapan kişiye çayolog denir.

Çay tadımı alanında deneyim kazanmış uzmanlar, çay demlerinin yanı sıra, demi alınmış posanın görünüm ve kokusuna bakarak da kalite hakkında fikir edinirler. Bütün bu tadım ve muayeneler tamamen subjektif duyuumlara dayandığı halde genellikle isabetlidir.

Çay seçiminde en önemli faktör, çayın tadımıdır. Çay tadımı başlı başına bir sanat olarak kabul edilmektedir.

Çünkü çayın tadı oldukça karmaşık bir duyumsamaya dayanır. Üst, orta ve alt aroma profillerinden oluşan çay burun ve dil ile aynı anda algılanır.

Dil ve dilin üzerindeki duyu hücreleriyle algılanan tadı ve koku reseptörlerince duyumsanan aromasıyla bir bütün oluşturur. Çayın tadımında etkili olan dört fiziksel detay vardır.

· Ağız duyusu: Çayın, öncelikle ağızda yarattığı bir duyu vardır. Bu yönüyle bakıldığında iyi bir çay öncelikle ağızda kuruluk hemen arkasındansa kayganlık yaratır.

· Sıcaklık: Çayın sıcaklığı doğrudan aroma elementlerini etkileyeceğinden çay tadımında çayın sıcaklığı çok önemlidir.

· Demleme metodu: Aroma ve tat elementlerinin suyun içinde etkin bir şekilde çözünürlüğü ve buhar basıncı, çayın yapılışı ile direkt ilintilidir.

· Kişisel özellikler: Çayı tadan kişinin fiziksel durumu da çayın tat ve aromasının duyumunun keskinliğini belirleyici faktörlerdendir.
