



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNGİLTERE&APOS;DE ÇAY SERVİSİ

Çay kültürü konusunda, mutlaka sözünü etmemiz gereken bir ülke de, hiç şüphesiz, İngiltere&apos;dir. Dünyaca meşhur "İngiliz 5 çayı", İngilizlerin çayı, Hindistan&apos;da buldukları sürede deneyip vazgeçemedikleri diğer tatlar ile birlikte ülkelerine getirmeleriyle gelişmiştir. Çay salonu (tea room), "iki kişilik" çay (tea for two), ikinci çay saati (afternoon tea) gibi kavramlar; sütlü çay, çay saatinde kaymak ve marmelatla yenilen çörekler (scones) ve porselen çay fincanları, çay kültürüne hep İngilizlerin armağanıdır.

Fransa ve Hollanda&apos;dan sonra İngiltere&apos;ye sıçrayan çay ı, Kral Edward&apos;ın sohbet ortamı için hoş bir ortam yaratma amacıyla küçük çay ziyafetleri düzenlemesi sonucu gelenek haline gelen beş çayı, İngiltere&apos;den tüm dünyaya yayılmıştır.

Davetlerde Çin çayı Hint çayına tercih edilirken, limonlu, sütlü ya da kremalı sunulur.

Eğer çay süt ile içilecekse, daha iyi bir karışım için fincana çaydan önce süt eklenmelidir.

Çayın yanında ise küçük sandviçler ve el yapımı çay pastaları tercih edilir.

İngilterede çay bitkisi yetişmemesine rağmen İngilizlerle özdeşleşen çay isimleri vardır. Bunlar;

· Eraly Grey: İngilizler genellikle bu çayı tercih ederler. Bu yoğun kokulu çay, bergamut esansı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır.

· English Breakfast: Güne dinç başlamak için Hindistan ve Seylan çaylarının karışımından elde edilen güçlü bir harman çayıdır.

Bir İngiliz çay davetinde en az iki masa hazırlanır. Birinci masada ev sahibesi çay gereçlerini ve çay fincanlarını elinin altında bulundurur. İkinci masada ise tabaklar ve lezzetli yiyecekler durur. Ayrıca misafirlerin fincanlarını bırakabilecekleri küçük sehpa da vardır. Bir İngiliz çay saati yaklaşık bir saat sürer.

