



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İYİ KALİTEDE ÇAY HAZIRLAMA TEKNİĞİ

İyi bir çay hazırlama da, yemek hazırlama gibi bir sanattır. Çayın iyi hazırlanması için hem kaliteli, bir çay, hem de iyi bir su kullanmak gerektir. Çayın kaliteli olması için, ya iyi bir çay almak veya birinci bir kalite çayla ikinci bir kaliteli çayı karıştırarak kullanmak gerektir.

Çayda kullanacağımız suyun da kireçsiz iyi bir su olması çayımızın iyi olmasında en önemli rolü oynar.

Çayı evde muhafaza ederken mutlaka kapalı kutu veya cam kavanoz kullanmak gerektir. Ayrıca, çaylar koku veren maddelerin de yanlarında bulunmamalıdır.

Rutubetli yerler de çayın görünüş ve lezzetine etki eder. bu bakımlardan çaylar, kapalı kaplarda ve serin bir yerde saklanmalıdır.

İyi bir çay demlemek için iki araca ihtiyaç vardır:

a Su kaynatma kabı.

b Çay demleme kabı.

Çay demlenecek kabın porselen veya cam, payreks olması daha kaliteli çay elde etmeye etki eder.

Çay miktarını hesaplarken 1 bardak için 1 çay kaşığı çay kâfidir.

Hesaplanan çay demliğe konur. Su da çaydanlığa konur, çaydanlık ateşe konup su kaynatılır. Su kaynarken içine çay konup, soğuk suyla çalkalanmış demlik, çaydanlığın üzerine konur. Sıcaklığın tesiriyle çay yapraklarının biraz açılması temin edilir. Su kaynayınca sudan biraz çay yaprakları üzerine dökülüp bu su hemen dökülür. Çay yapraklarının çalkalanması ve çayın daha parlak olması için bu işlem yapılır. Çalkalama işleminden sonra demlik, kaynamış suyla doldurulur. Demliğin kapağı ve ağzı sıkıca kapatılır. (Çay kokusunun gitmemesi için.) Kaynayan çaydanlığın üzerine demlik konur. 8 veya 10 dakika bekletilir. Bu süre içinde çay en iyi şekilde demlenmiş olur. Bu süre sonunda çay acılaşmaya ve rengi koyulaşmaya başlar. Bunun için bu sürenin sonunda çayı hemen içmeye hazırlamalıdır.