



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU SERVİSİ

Su servisine, konukların siparişleri alındıktan sonra başlanır. Su servisi genellikle sürahi ve şişeyle yapılır. Şişeler cam olabilir. Günümüzde daha çok pet şişeler kullanılmaktadır. Su servisinde çeşitli bardaklar kullanılmaktadır. Bu bardaklar, ayaklı ve ayaksız çeşitte olabilir. Su bardaklarının şekli, masadaki diğer bardaklarla uyum göstermelidir. Su bardakları hacim olarak ortalama 22-35 cl arasında değişmektedir. Bütün su bardaklarının ortak özellikleri, insanı suya kandırabilecek kadar hacme sahip olmaları ve içindeki sıvının kolayca içilebileceği gövde yapısına sahip olmalarıdır. Su bardaklarının gövdelerinin aşırı uzun, gövdesinin geniş ağzının dar, hacminin gerekenden daha fazla olması gerekmemektedir.

Konuklarımıza sağlıklı ve temiz yiyecek sunmak kadar sağlıklı ve temiz su servisi yapmakta önemlidir. Ülkemiz su kaynakları bakımından oldukça zengin bir yapıya sahiptir.

Birçok yöremizde, evlerdeki ve işyerlerindeki musluklardan sağlıklı su akmaktadır. Ancak çevresel kirlilikler ve insanların sağlıklı ve temiz su konusunda bilinçlenmesi, paketlenmiş sağlıklı suya olan ihtiyacı artırmıştır.

Özellikle turizmin yoğun olduğu merkezlere gelen turistler, hijyenik koşullarda, el değmeden doldurulmuş ve özel ambalaj olan pet şişelerdeki suları tercih etmektedir. Pet şişelerde piyasaya 0,5 litre, 1,5 litre ve 5-10 litrelik şişeler halinde piyasada satılmaktadır.

İşletmeler daha çok 1,5 litrelik ve daha büyük miktarlarda olanları tercih etmektedir.

Suyun sürahilerle servisi daha yaygın olduğu için şişedeki sular sürahiye alınır. Sular, yazın soğuk olmaları açısından dolaplardan mümkün olduğunca geç çıkarılmalıdır.

Sürahiyle su servisi şu şekilde yapılmaktadır:

Alt tabağın üzerine bez peçete ve bunun üzerine sürahi konulur.

Tabağı sol ele alıp taşımak, servanta veya servis masasına bırakmak gerekmektedir.

Alt tabağı ile hazırlanan sürahidan su servisi için, sürahi alt tabağın üzerinde servan veya servis masasından alınır.

Uygun şekilde konuğun sağına yaklaşılır.

Sol elde tabak üstünde olan sürahinin sapı sağ elle kavranır ve her ikisi ön taraftan su bardağının yanına kadar getirilir.

Sürahinin tabakla ilişkisini kesmeden eğerek su bardağına $\frac{3}{4}$ oranında su doldurulur. Tabağı bu şekilde tutmaktaki amaç sürahidan damlayacak suların masaya dökülmemesini sağlamaktır.

Sürahiyi düzeltip geri çekilmek gereklidir.

Başka bir konuğa geçilerek, sırasıyla su servisine devam edilir.

Bazı durumlarda da sürahi servanttın alınırken tabak alınmaz. Sol elde servis peçetesi bulundurulur. Su doldurulurken tabak yerine peçete tutulur.

Kadeh doldurulup sürahi kaldırılırken peçete ile sürahi ağzındaki su damlaları hafifçe değdirilerek kurulanır.

Sürahi servanttaki tabak üzerine bırakılır.

Su dolu sürahiler, servan veya geridon da bekletilirken üzerleri bir peçete ile örtülmelidir.