

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ÇAYLARIN SERVİSİ

Ankara, 2014

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. ÇAYLARIN HAZIRLANMASI.....	3
1.1. Çayın Tanımı ve Özellikleri	3
1.1.1. Çayın Tanımı.....	3
1.1.2. Çayın Özellikleri	4
1.2. Siyah Çay Üretim Aşamaları	6
1.3. Çayın Yararları	8
1.4. Çay Çeşitleri	9
1.4.1. Türk Çayı	11
1.4.2. Hint Çayı	13
1.4.3. Çin Çayı	14
1.4.4. Rus Çayı	15
1.4.5. Diğer Ülke Çayları	15
1.5. Bitkisel Çaylar ve Meyve Çayları.....	16
1.6. Çay Hazırlamada Kullanılan Makineler	19
1.6.1. Çay Potları.....	19
1.6.2. Konsantre Çay Makineleri	19
1.6.3. Semaverler.....	20
1.7. Çay Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar.....	21
1.7.1. Çayların Hazırlanması.....	21
1.7.2. Demleme Çayın Hazırlanması	21
1.7.3. Otomatlarda Konsantre Çayın Hazırlanması.....	22
1.7.4. Semaverde Çay Hazırlama	22
1.7.5. Bitkisel ve Meyve Çaylarının Hazırlanması	23
1.8. Çay Tadımı	23
UYGULAMA FAALİYETİ	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	29
2. ÇAY SERVİSİ	29
2.1. Çay Servisinde Kullanılan Araçlar	29
2.2. Çay Servisinde Dikkat Edilecek Hususlar	31
2.3. Çayların Servisi	32
2.3.1. Potlarla Çay Servisi.....	32
2.3.2. Türk Çay Servisi	32
2.3.3. Poşet Çay Servisi.....	33
2.3.4. Buzlu Çay Servisi.....	34
2.3.5. Bitkisel ve Meyve Çaylarının Servisi.....	34
2.3.6. Diğer Çayların Servisi.....	36
2.3.7. Değişik Kültürlerde Çay Servisi	37
UYGULAMA FAALİYETİ	44
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	46
MODÜL DEĞERLENDİRME	47
CEVAP ANAHTARLARI.....	48
KAYNAKÇA.....	49

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Çayların Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetlerinde çay hazırlama ve servisi hakkında gerekli bilgi ve becerileri kazandırmaya yönelik konuların ve metotların yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Pastörize Meyve Sularını Hazırlama ve Servisi modülünü başarmış olmak
YETERLİK	Çay servisi yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel amaç Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklere uygun araç gereçlerle çay hazırlayıp servisini yapabileceksiniz. Amaçlar 1. Yöntem ve tekniklere uygun olarak çay hazırlayabileceksiniz. 2. Yöntem ve tekniklere uygun olarak çay servisi yapabileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Ortam: Servis atölyesi, barlar, kahvaltı salonları, restoranlar, çay evleri Donanım: Çaydanlık, demlik, ocak, çay makineleri, çay bardakları, çay fincanları, çay kaşıkları, çay tabakları, tepsi, çay süzgeci, çay potları, çay çeşitleri, şekerlik, şeker, tepsi altlığı(peçete veya doley)
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kazandığımız bilgileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz. Öğretmen modül sonunda kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla ölçme araçları (çoktan seçmeli, doğru yanlış vb.) kullanarak sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili öğrenci,

Çay, nice efsanelere konu olmuş, diyar diyar gezerek günümüze kadar ulaşan büyümlü bir içecektir. Çay, dünyada sudan sonra, en fazla içilen ve içme alışkanlığı gittikçe artan bir gıda ve içecek maddesidir. 5000 yıldan beri bilinen, sevilen, efsanesi, deyimleri, şiirleri, sanat ve sanayisi ile bir çay kültürü oluşturmuştur. Çayın tarihi Çin’de MÖ’ye dayanır. Çin’de ilk üretimi yapılmış ve günümüzde dünyanın dört bir yanına yayılmış, hazırlama, servis ve içme tarzıyla çok özel bir içecektir. Dünyada genellikle sıcak, soğuk içecek ya da kokteyl olarak içilen çay, Birmanya ve Tayland gibi bazı Asya ülkelerinde salamura şeklinde, sebze niyetine de kullanılmaktadır.

Tavşan kanı olgunluğuyla göz kırpan ve insanın içindeki tüm soğuklara meydan okuyan yeşil yapraklardan süzülerek demliklerde kıvama gelen bir keyiftir çay. Bir kahvehanede bir bardak dolusu mis gibi çay, uzun kış gecelerinin vazgeçilmezi olurken anıların hayata geçirilmesinde de en önemli yardımcı misyonu üstlenir.

İnsan yaşamında bu denli yer tutan çayın hazırlanması ve servisi için gerekli çalışmaları en iyi şekilde yürütmek, içecek servisinde önemli bir konudur. Bu nedenle çay hazırlığı ve servisi titizlikle yapılması gereken bir servis hizmetidir.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyetle gerekli ekipman ve ortam sağlandığında çayı yöntem ve tekniklerine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çay çeşitlerinin hazırlanmasını çevrenizdeki işletmelerden ve kaynaklardan araştırınız.
- Bu araştırmanın dokümanlarını arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.

1. ÇAYLARIN HAZIRLANMASI

1.1. Çayın Tanımı ve Özellikleri

Çayın ilk yudumlanması çok eskilere, MÖ 2737'ye, Çin İmparatorluğuna kadar dayanır. Efsaneye göre Çin'in ilk imparatorlarından Shen Yung, çay bitkisinin tesadüfen sıcak suya düşmesine şahit olur. İmparator, işte bu keşifle birlikte çayın büyümesine kapılır ve yine efsaneye göre yedi yıl boyunca o bölgede kalarak sürekli çay içer.

1.1.1. Çayın Tanımı

Bir asırlık bir ömre sahip bulunan çay bitkisi doğada büyümeye bırakıldığı zaman bir ağaç görünümünü alır. Yaprığını dökmeyen her dem yeşil olan bir bitkidir. Yaz ve kış yaprağa sahiptir. Yeterli düzeyde sıcaklık ve nemin bulunduğu yerlerde, örneğin Güney Hindistan, Sri Lanka, Cava, Sumatra ve Kenya' da yıl boyu sürgün oluşumu sürer.

Sürgün döneminde sürgünlerin çay bitkisinde sürekli oluşabilmesi için yağmurun bol ve sıcaklığın yeterli olması gerekir. Aksi hâlde sürgün döneminde bitki, beklenen sürgünü vermez, gelişme önemli ölçüde geriler ve dolayısıyla ürün miktarı önemli ölçüde azalır.



Fotoğraf 1.1: Gelişmekte olan çay sürgünü



Fotoğraf 1.2: Çay meyvesi

Çay bitkisinde sürgün uçlarından taze olarak koparılan iki yaprakla bir tomurcuk, nitelikli çay üretiminde kullanılır. Genel kural olarak çay üretimi için sürgün ucundan koparılmış iki yaprak ve bir tomurcuğun kullanılması önerilir ve istenir. Bunun sebebi çay bitkisinde genç yapraktan yaşlıya doğru gidildikçe polifenol miktarının azalması, yani yapraktaki kaliteyi etkileyen karakteristik maddelerin genç yaprak ve tomurcukta toplanmış olmasıdır.

1.1.2. Çayın Özellikleri

Çay bitkisi ne kadar yüksekte yetişirse aroması da o kadar iyi olur. İyi bir çayın yetişmesi için en az 700 metre yükseklikte yetişmesi gerekir. Deniz seviyesinden 2400 m yükseklikte yetiştirilen Seylan Çayı, üretimindeki zorluğu ve yoğun aroması nedeniyle, son derece değerlidir.

Çay bitkisi gevşek, humuslu, asitli ve alkali özellikteki topraklar ile nemli iklimleri sever.

Latince adı, *Camelia Sinensis* olan çayın ana vatanı Çin olarak bilinmektedir ve ilk kültüre alındığı ülkedir. Günümüze gelinceye kadar çayın başlıca çeşitleri olan Assam ve Çin çaylarından çok sayıda melez oluşturulmuştur. Bugün yaklaşık 1500 çeşit çay vardır.

Dünya üzerinde çay bitkisi, kuzey yarım kürede yaklaşık 42 enlem derecesinden, güney yarım kürede 27 enlem derecesine kadar olan kuşak üzerinde yetiştirilmektedir.

Yağışın bol ve iklimin sıcak olduğu bölgelerde yetiştirilmesine rağmen dünyada çay üretiminin ekonomik olarak yapıldığı yerler sınırlıdır. Hindistan, Çin, Sri Lanka, Endonezya, Kenya ve Japonya çay bitkisinin yaygın olarak yetiştirildiği ve çay üretiminin yoğun olarak yapıldığı ülkelerdir.



Fotoğraf 1.3: Çay tarlası

Çay yapraklarının içeriğinde %1–4 oranında **kafein**, %10–24 oranında **tanen**, az miktarda **uçucu yağ** bulunur. Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiçbir yapay renklendirici, koruyucu ve kokulandırıcı içermemesidir. Vücudun su dengesinin korunmasında önemli bir rol oynar.

İçine başka maddelerin karıştırılmadığı şartlarda, bir fincan çay yaklaşık dört kalori ve B vitamini kompleksleri ihtiva eder. Çayın uyarıcı etkisini **kafein**, buruk tadını ve rengini **tanen**, kokusunu ise **uçucu yağlar** verir. Çay 25 çeşit aminoasit içermektedir. Tein bu aminoasitler arasında en çok bulunan ve toplam aminoasitlerin %50'sinden fazlasını içeren bir maddedir. Çayda bulunan 28 elementin çoğu insan sağlığına gereklidir.

Sadece üst körpe yaprakların kullanıldığı çay imalatında tam yetişkin bir bitkiden 70 gram kadar kuru çay elde edilebilir. İyi bakım şartlarında bir çay bitkisinin üretkenliği 40 yıl kadar sürebilir.

Toplanan yaprakların taze ve körpe olması şarttır. Kart, sert ve kör yapraklarda ise çayda kaliteyi yaratan bu elementlerin miktarı düşüktür. Fazla büyütülerek sertleşmiş ve kartlaşmış yapraklarda özsu azdır. Yüzlerce yıl içerisinde gelişen teknolojilere paralel olarak çayı mekanik yollarla toplamaya yönelik aletler icat edilmiştir (Japonya). Ancak kaliteli çay elle toplamayla gerçekleştirilir. Bunu da çoğunlukla kadınlar yapar. Toplayıcı kadınlar çayın kalitesinde anahtar rol oynarlar. Dünya çaycılarında bir sembol olan “**two leaves, a bud**” terimi, iki yaprak ve bir tepe tomurcuğundan oluşan çay ürünü tarif eder. En iyi çaylar da bundan çıkar.

Günümüzde ulaşılan boyutlarda, uluslar arası çay ticaretinin %98'i siyah çay (mayalanmış) ve %2'si yeşil çay (mayalanmamış) olup daha çok uzak doğu ülkelerinin (Japonya, Çin ve Tayvan) geleneksel çay törenlerinde kullanılmaktadır. Ancak son yıllarda yeşil çay tüketimi diğer ülkelerde de hızla yayılmaktadır. Dünyada çay tarım alanları yaklaşık 2 milyon 500 bin hektardır. Bu alanın yüzde 86'sı Asya, yüzde 9'u Afrika, geri kalan yüzde 5'lik kısmı Güney Amerika ve Okyanusya kıtalarıyla Rusya'da bulunmaktadır.



Fotoğraf 1.4: Çay toplama

Aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 40 kadar ülkede çay tarımı yapılmaktadır. Şu anda dünyanın en önemli çay üreticisi ülkeler arasında Hindistan, Çin, Sri Lanka (Seylan), Türkiye, Kenya, Vietnam, Japonya gibi ülkeler yer almaktadır. Bu üretimi yapan ülkeler arasında Çin birinci sırada olup Türkiye bu sıralama içerisinde yedinci sırada yer almaktadır.

1.2. Siyah Çay Üretim Aşamaları

Toplanan bu yapraklar bardaklarımıza siyah çay olarak gelene kadar sırasıyla toplam 5 aşamadan geçerler. Soldurma, kıvrırma, oksidasyon, kurutma ve tasnif olmak üzere aşamaları vardır.



Fotoğraf 1.5: Soldurma



Fotoğraf 1.6: Kıvrırma



Fotoğraf 1.7: Oksidasyon



Fotoğraf 1.8: Kurutma



Fotoğraf 1.9: Tasnif

- **Soldurma:** Sıcak hava ile suyu buharlaştırılarak azaltılan çay yaprağının, fiziksel olarak kıvrırma işlemi için uygun hâle dönüştürülmesi işlemidir. Taze çay yapraklarının ihtiva ettiği %70-80 oranındaki su, %50-55'e düşer. Siyah çay üretiminin zorunlu ilk işlemi soldurmadır.
- **Kıvrırma:** Solmuş çay yaprağının değişik çay imalat makinelerinde ezilmesi, parçalanması, bükülmesi ile hücre öz suyunun kıvrılmış yaprak yüzeyine yayılması ve oksidasyonun başlaması işlemidir.
- **Oksidasyon:** Kıvrılan yaş çay yaprağının hücre öz suyunda bulunan kimyasal bileşiklerin oksidaz enziminin tesiri ile biyolojik değişikliğe uğrayarak siyah çayda istenen renk, burukluk, parlaklık, koku ve aromanın oluşması olayıdır.

Oksidasyon sonucunda, çay yaprağının yeşil rengi bakır kırmızısına dönüşerek elma kokulu hoş bir aroma oluşur.

- **Kurutma:** Kıvrılmış ve fermente olmuş çay yaprağının, fırınlanarak nem oranını %2-4 seviyelerine indirme işlemidir.

Kurutmanın amacı; enzim oksidasyonunu durdurarak kazanılan özelliklerin ve oluşan maddelerin yitirilmesine engel olacak ortamı oluşturmak, çayı depolanabilir, paketlenabilir ve taşınabilir duruma getirmektir.

- **Tasnif ve ambalajlama:** Tasnif, fırından çıkan kuru çayların önceden belirlenen standart elek tellerinden geçirilmek suretiyle incelik, kalınlık ve kalitelerine göre ayrılma işlemidir. Kalitesine göre çaylar ayrılır ve paketleme işlemi yapılarak satışa hazır hâle getirilir.

1.3. Çayın Yararları

Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiçbir yapay renklendirici, koruyucu ve kokulandırıcı içermemesidir. Ayrıca, sütsüz ve şekersiz alındığı sürece kalorisi yoktur ve vücudun su dengesinin korunmasında önemli bir rol oynayabilir. Ağır ve yağlı yemeklerden 1 saat sonra içilen çay hazmı kolaylaştırır.

- **Kanser önleyici:** Yapılan araştırmalar hem yeşil hem de siyah çayların tüketilmesinin kanser riskini -özellikle akciğer, bağırsak ve cilt kanserlerini- azaltabileceğini bildirmektedir. Siyah çayın bileşenlerinin antioksidan etkisinin olabileceği, kanser yapıcı hücrelerin oluşmasını engelleyebileceği düşünülmektedir.
- **Şeker körlüğüne karşı çay:** İngiliz bilim dergisi Nature'da yayımlanan gözlem sonuçlarına göre yeşil çay ve etkin maddelerinden olan epigallocatekin-3-gallate'in (EGCG), hayvanlarda yeni damar oluşmasını göze çaracak ölçüde azalttığıdır. Buluş, çay içmenin damar oluşumu gerektiren -örneğin kanser ve şekere bağlı körlük gibi- hastalıkların önlenmesi ve tedavisi için yararlı olabileceğini gösteriyor.
- **Diş sağlığı:** Çay, doğal olarak florür içerdiği için, diş minesini kuvvetlendirir ve ağızdaki bakterileri kontrol altında tutarak plak oluşumunun azalmasına yardımcı olur. Böylece diş eti hastalıklarına karşı koruma oluşturur. Mineral maddeler nedeniyle diş sağlığı için çay içilmesi çok önemlidir.
- **Kalp ve damar sertliği:** Çaydaki kafeinin kalp ve dolaşım sistemi için hafif bir uyarıcı olabileceği ve böylece damar sertliği olasılığını azaltabileceği düşünülmektedir. Ayrıca, çayın kolesterolü bastırmasına ve kan pıhtılarının oluşmasını engellediğine de inanılmaktadır.
- **Tansiyonu düşürür:** Avustralyalı bilim adamları, belirli ölçülerde düzenli çay tüketiminin tansiyonu düşürdüğünü ispatladı.
- **Dinlendirici ve konsantrasyon artırıcı:** Çaydaki kafein, konsantrasyonu, uyanık ve isabetli olmayı artırabilir, tat ve koku alma duyularını güçlendirebilir. Çaydaki kafein nedeniyle çayın dinlendirici özelliği vardır. Kafein, sinir sistemini uyarır; damarların genişlemesini, kan devrinin hızlanmasını sağlar. Çay içenlerde zihin açıklığı olur. Ders çalışırken, kitap okurken verimliliği artırır.
- **Çay, bağışıklık sistemini güçlendiriyor:** Çayın bağışıklık sistemini güçlendirdiği, her gün beş fincan siyah çay içenlerin vücudunun hastalıklara karşı dirençli hâle geldiği bildirildi.
- **Diğer faydaları**
 - Çay, vücuttaki zararlı maddeleri yok eder.

- İshali durdurur.
- Böbreklerin daha iyi ve düzenli çalışmasını sağlar. Çaydaki teobromin ve teofilin maddeleri de idrar sökücü özelliğe sahiptir.
- İçerdiği mineral maddeler nedeniyle vücuttaki mineral madde dengesinin kurulmasında sudan çok daha etkilidir.
- Çay banyoları, sıcak çay emdirilmiş temiz tülbent veya pamukla yapılan kompres ve pansumanlar, göz ve ciltteki bazı rahatsızlıkları giderir, dış derideki hemoroid memelerini küçültür ve ağrıları dindirir.

1.4. Çay Çeşitleri



Resim 1.1: Dünyada çay üretimi

Çaylar genel olarak siyah, oolong, yeşil, beyaz ve bitkisel(herbal) olmak üzere beş gruba ayrılır:



Fotoğraf 1.10: Çay çeşitleri

- **Siyah çay:** Kendisine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli, içerisinde gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- **Oolong çayı:** Oolong (Vietnamca; Poochong ve Çince; Wu Long) çaylar genel olarak siyah çay fabrikalarda üretilir. Bunlar yeşil çaydan çok siyah çaya benzerler. Ancak siyah çaylardan iki şekilde ayrılırlar:

1. Siyah çaylarda uygulanan optimum oksidasyon (fermantasyon) zamanının yalnız yarısı kadar okside edilirler (Vietnam’da örneğin; 2 saat yerine 1¼ saat). Bundan dolayı bu çaylar, yarı fermente olmuş çaylar diye adlandırılırlar.

2. Bu çaylar bütün yapraklardan yapılır. Diğer bir deyişle oolong çay, siyah çayların işlem gördüğü şekilde şiddetli parçalama (Orthodox üretimdeki presli kıvrıma, rotorvan veya CTC) içermeyen bir kıvrıma işleminden geçirilirler.

- **Yeşil çay:** Fermantasyona tabi tutulmayan çaydır.

- **Beyaz çay:** Yapraklar açmadan, tamamen tomurcuk iken toplanır. Tomurcuklar tüylü, beyaz saç andırır bir görünüştedir. Bazıları gümüşü bazıları ise altuni renktedir. Gümüş ve altın iğnelere benzerler. Çok dikkatli ve elbette elle hasat edilirler. Bir çay toplayıcısı günde 3000 tomurcuk toplayabilmektedir. Buda yaklaşık 1 kilogram civarındadır. Bu arada fiyatı hemen hemen altın gibidir.

Her ne kadar her sürgünde bu tomurcukların toplanması mümkünse de en değerli olanı, ilk sürgünün ilk günlerinde toplanandır. Yağmurlu havalarda ve sabah çisesinde toplanmamalıdır.

Genelde beyaz çay oldukça hafiftir. Onun için demliğe veya bardağa yeteri kadar çay eklediğinizden emin olmalısınız. Aynı çayı peş peşe olmak şartıyla üç kere demleyebilirsiniz. Ancak ilk demlemedeki 6 dakikalık süreye her bir yeni demleme için ilave 2-3 dakika eklemelisiniz.

Demde kullanılacak su 70-80 °C olmalıdır. Kesinlikle suyla birlikte kaynatılmaması gerekir. Diğer bir ifadeyle siyah çay için kullanılan sudan daha düşük sıcaklıkta olmalıdır. Yine bir başka ifadeyle kaynamış suyu 1-2 dakika dinlendirmek gerekir.

Beyaz çayı hafif yemeklerden sonra tercih etmelisiniz. Baharatlı yemeklerden sonra içerseniz lezzetine varamazsınız. Yeşil çayların çoğunda otsu bir tat varken, beyaz çayda kavunu andıran hoş bir tat vardır. İdeal dem rengi solgun sarıdır.



Fotoğraf 1.11: Beyaz çay

1.4.1. Türk Çayı

Türkiye’de çay genellikle iki katlı çaydanlıkta demlenir. Demi bol ve çoğunlukla şekerli tüketilen çay, tercihen ince belli küçük çay bardaklarında tüketilir.

Resmî kayıtlardaki üretim miktarı 1879 yılına aittir. Bir çay tohumundan ürün alabilmek için ortalama dört beş yıl, fidan olarak dikilen çay bitkisinden ürün alabilmek için ise dört yıl geçmesi gerekmektedir.

İlk çay fabrikası 1947’de Rize ilimizde işletmeye açılmıştır. Bugün Ordu’dan Artvin’e kadar olan bölgede, sahil ve sahilden 1000 metreye kadar yükseklikte olan yerlerde, geniş çapta çay fidanı yetiştirilmektedir. Çay üretiminde Rize ilimiz ilk sırada olup, onu Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu takip etmektedir.

Ülkemizde üretilen çayların %95'inden fazlası siyah çay olarak işlenip pazarlanmaktadır. Türk çayları tomurcuk, filiz, üretim aşamasında üretilen çay çeşitlerinin karışımından oluşan harman çayları gibi çaylardan oluşur. Ülkemizde 1930'lara kadar çay, yurt dışından ithal edilerek üretilmiştir.

- **Elle (doğal yöntemle) yeşil çay üretimi:** Yeşil çayın öncelikle sağlıklı bir içecek olduğunu söylemeliyiz. Yeşil çayın çok tüketildiği uzak doğu ülkelerinde hastalıkların az görülmesinin, yapılan araştırmalar sonucunda yeşil çay içilmesinden kaynaklandığı bilinmektedir. Mayıs 2002'de, ilk sürgün döneminde, Rize Çamlıhemşin ilçesinde deneme üretimi gerçekleştirilmiştir. Daha sonra bölgede çay uzmanları tarafından yapılan araştırmalar sonucunda çaylarımızın kalite, tat ve koku yönünden yeşil çay üretimine elverişli olduğu tespit edilerek üretime az da olsa başlanmıştır.



Fotoğraf 1.12: Elle çay toplama

- **Türkiye'de beyaz çay üretimi:** Türkiye'de beyaz çay üretim denemelerine 2005 yılında başlanmıştır. 1 Mayıs 2005 tarihinde Çay Araştırma Enstitüsünde üretilmiş olup Türk çaycısına, "Çayın alternatifi ancak çaydır." gerçeği doğrultusunda yeni bir yüksek gelir kaynağının kapısını açmıştır. Böylece Türk tüketicisi, çaydaki sağlığın sırrını bahşedecek olan kanserin bilinen doğal ilacı olan antioksidanları içerisinde en yüksek derecede ihtiva eden böyle bir ürünle tanıştırılmıştır. Beyaz çay günümüzde daha çok sağlık amacıyla içilen, az üretilen ve oldukça pahalı bir çay türüdür. Türk çayında pestisid yoktur.
 - **Pestisid:** Çayın zararlı haşerelerden korunması için kullanılan ilaçlardan çaya yansıyan, insan sağlığına zararlı maddedir.

1.4.2. Hint Çayı

Kuvvetli bir aromaya sahip doğal çaylar; bolca şeker, süt ve tarçın gibi ilavelerle hazırlanır. Çayın dünya üzerinde yaygınlaşması, sömürge ülkelerin özellikle de Hindistan'ın tarihiyle yakından ilgilidir. 19. yüzyıldan beri çay üretimi Avrupa'nın gözetimi altında Hindistan ve Seylan'da (Sri Lanka) büyük ölçekte planlanıp gerçekleştirilmektedir. Hindistan çayın Bordeaux'u olarak kabul edilir. Hindistan'ın Assam eyaleti dünyanın en büyük çay yetiştirme bölgesidir.



Fotoğraf 1.13: Çay toplama

- **Darjeeling çayı:** Gerçek bir Hint çayıdır. Koyu bir rengi, nefis bir içimi vardır. Kahvaltıların en başta gelen içeceği. Assam da Dar-Jeeling'e çok benzeyen bir Hint çayıdır. Günümüzde Hindistan'da yılda 750.000 ton çay üretilmektedir ve ülke dünyanın en büyük çay üreticisi konumundadır.
- **Assam çayı:** Adından da anlaşılacağı gibi Hindistan'ın Assam bölgesinde, deniz seviyesine yakın yerlerde yetişir. Maltımsı (bira yapmak için çimlendirilip kurutulmuş arpa) ve güçlü bir aroması vardır. Demlendikten sonraki rengi berrak ve parlaktır. Kahvaltı çayı (Breakfast Tea) olarak da sınıflandırılır.



Fotoğraf 1.14: Çay toplama

- **Irish breakfast:** % 100 "Assam" yöresi çaylarından yapılan, hafif malt kokulu, güçlü bir çaydır.
- **Orange pekoe:** En düz siyah çay harmanıdır. Diğer adı, Hint veya Seylan (Sri Lanka) harmanıdır.

- **Hindistan yeşil çayları:** Çin yeşil çaylarına benzer şekilde sınıflandırılırlar ve Fine Young Hyson, Young Hyson, Hyson No 1, Hyson, Soumee, Fannings ve Dust yaprak stillerinde üretilirler.
- **Portakallı çay:** Seylan'da üretilir. Hafif ve hoş bir içimi olup, daha çok limonla birlikte alınır.

1.4.3. Çin Çayı

Yeşil çay ve diğer bölgesel çayların revaçta olduğu Çin'de çay, kapaklı kupalarda demlenir ve içilir.

Çayın memleketi olan Çin'de çay üretimi ve içimi, birkaç bin yıl öncesine dayanıyor. Yeşil çay, kırmızı çay, Wulong çayı, çiçek çayı, beyaz çay ve sarı çay Çin'de içilen başlıca çay çeşitleridir.

- **Pouchong ve oolong çaylar:** Pouchonglar Çin'in kokulu çaylarıdır ve bunlara Yasemin, Gardenya veya Yulan çiçekleriyle koku verilir.
- **Lapsang souchong:** Çin'den gelen, geniş yapraklı ve elde tütsülendiği için duman kokan, farklı ve güçlü bir çaydır.
- **Çin yeşil çayları:** Çin yeşil çayları, yaprağın yaşına ve işlenmiş yaprağın stiline ve şekline göre sınıflandırılırlar.
- **Çin çayları ve kokulu çaylar:** Siyah ve yeşil renktedir ve genellikle sütsüz ve şekerli olarak servis yapılır. Belli başlılarının adları şöyledir:
 - **Yasemin çayı:** Kurutulmuş yasemin çiçekleri ihtiva eder.
 - **Earl Gray:** Portakal özünü ve diğer çayların karışımından elde edilir. Dünyanın en ünlü markalarından biridir. Earl Gray'in eşsiz tadındaki sır, içindeki Çin mandalinasıdır.

En iyi Earl Gray çayı, Keemun ya da Darjeeling adlı çaylardan yapılır.



Fotoğraf 1.15: Çin çayı

1.4.4. Rus Çayı

Rusya'da çay geleneğinin gelişimi, Çin ve Rusya arasında imzalanarak ticaret serbestisi getiren antlaşmayla hız kazanmıştır. Rusya'da ilk zamanlar yüksek maliyeti nedeniyle sadece zenginlere hitap eden çay, 1796'da Çariçe Catherine'in ölümünden sonra hızla düşen fiyatıyla Rus toplumunda hızla kabul görmüştür. Sıcaklığı ve dinç tutma özelliğine sahip uyarıcılığı sayesinde çay, Rus yaşam stili için ideal bir içecek olmayı başarmıştır.

1.4.5. Diğer Ülke Çayları

- **Sri Lanka (ceylon) çayı:** Bugünkü adıyla Sri Lanka adasında yetişen çaylardan üretilen Seylan çayı dünyada ve ülkemizde en çok tanınan ve kullanılan çay çeşitlerinden biridir.
- **Seylan çayı:** Sri Lanka ürünü çaylara verilen genel isimdir. Ne kadar yüksekte yetişirse o kadar kaliteli olan çay, hoş kokulu ve aromalı tadıyla ünlüdür. Seylan adası iklimi, bitki örtüsü, coğrafyası bakımından çay yetiştirmek için idealdir. Geçmişte ülkemize daha çok İran, Irak, Suriye üzerinden kaçak yollarla sokulan ve kaçak çay olarak bilinen ancak günümüzde resmî yollarla ithal edilen çayların başında gelir. Güneydoğu ve Doğu Anadolu'da en çok tüketilen çaydır. Yoğun demi ve farklı tat ve aromalarıyla beğenilen bir çay çeşididir.
- **Seylan yeşil çayları:** Diğer yeşil çaylar ve kokulu oolonglar gibi daha az bilinen ve kendi karmaşık sınıflandırma sistemlerine sahip çaylardır. Sınıfların bazıları onları daha da karmaşık yapan alt bölümlere sahiptirler. Fazla çeşidi ile her zevke uygun bir çaydır.
- **Japon çayı:** Çay, Çin'den Japonya'ya taşınmış ama Japonlar çay tarihini daha iyi belgelemiş, törenselliği derinleştirmiş ve onu da törensel yemek kültürlerine uygun olarak kendilerine has bir çay içme töresi hâline getirmişlerdir. Japonya'da çay "Çai"lik (çaysever), yüzlerce yıllık bir gelenektir. Onlar Çailiği yaşama zevki ve sükûnet veren bir yöntem olarak kabul etmişlerdir. Hatta çay içmek için özel çay odaları kurup ritüeller geliştirmişlerdir.



Fotoğraf 1.16: Japon çayı

1.5. Bitkisel aylar ve Meyve ayları

- **Kekik:** Anadolu'da yetişen kekiklerin bir kısmı halk tarafından taze veya kurutulmuş hâlde çay olarak içilmektedir.



Resim 1.17: Kekik

- **Papatya:** Ülkemizde sıkça yetiştirilmekte olan bu iek, ılıman iklim kuşağında bulunur. 10-50 cm boylarında, çok dallı bir bitkidir.



Fotoğraf 1.18: Papatya

- **Nane:** Akdeniz sahillerinde, Orta ve Güney Avrupa'da, ılıman iklimlerde yetiştirilir. Nane, koyu yeşil yapraklı, 30-90 cm yüksekliğinde ve hoş kokulu bir bitkidir.



Fotoğraf 1.19: Nane

- **Isırgan otu:** Kökünden başlamak üzere; kökü, yaprakları, tohumları çay yapılabilen bir bitkidir.



Fotoğraf 1.20: Isırgan otu

- **Dağ (yayla) çayı:** Anadolu'da çay olarak en çok kullanılan bitki gruplarından biridir. Bu bitkiler Balıkesir çevresinden Kahramanmaraş'a kadar bütün kıyı şeridinde, İç Batı Anadolu eşiğinde, değişik mahalli isimler verilerek çay olarak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1.21: Dağ çayı

- **Paraguay çayı:** Yeşil çaya benzeyen bir içecektir. Uyarıcı, yeşil renkli, kafein ve tanen içerir. Normal çaydan daha az buruktur.



Fotoğraf 1.22: Paraguay çayı

- **Meyve çayları:** Çeşitli meyvelerin tatlandırılıp içimi kolaylaştırılan hoş aromalı çaylarıdır. Meyve çayları, gündün güne genişleyen yelpazesıyla çaya yeni aroma alternatifleri getirmektedir. Örneğin: kuşburnu, böğürtlen, elma, limon, portakal çayı vb.



Fotoğraf 1.23: Meyveler

- **Böğürtlen:** Böğürtlen, üzümsü meyveler grubundandır. Halk arasında ağaç çileği ya da sultan böğürtleni olarak da bilinir. Tüm Avrupa'da yetişen böğürtlen, özellikle Marmara ve Karadeniz olmak üzere, Türkiye'de de yaygın olarak bulunur.



Fotoğraf 1.24: Böğürtlen

- **Kuşburnu (Çingülü):** Kuşburnu, gülgiller familyasındandır. En çok tüketilen meyve çaylarından biridir. C vitamini açısından oldukça zengindir.



Fotoğraf 1.25: Kuşburnu

- **Ada çayı:** (*Salvia officinalis*), dişotu ve meryemiye adları ile de tanınır. 30-70 cm boyunda olan bitkinin menekşe renkli çiçekleri halka dizilişlidir. Karşılıklı olan beyaz keçeli yaprakları gümüş gibi parıltır ve acımtırak, ıtırly bir koku yayarlar. Kurutulmuş hâlde çay olarak içilmektedir.



Fotoğraf 1.26: Ada çayı

1.6. Çay Hazırlamada Kullanılan Makineler

1.6.1. Çay Potları

Firmaların ürettiği otomatlar farklı olmakla beraber genellikle iki bölümden, su ısıtıcı hazne ve çay filtresinden oluşur. Kaynayan su, çay filtresine geçerek çay demlenir.



Fotoğraf 1.27: Çay potları

1.6.2. Konsantre Çay Makineleri

Başta siyah çay olmak üzere bitki ve meyve çaylarının hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Demlenen çayın renginin görülebileceği cam demlik, tek başına da kullanılabilen hızlı ve güvenli su ısıtıcı gibi özellikler bulunur. Piyasada birçok çeşidi bulunmaktadır.



Fotoğraf 1.28: Konsantre çay makineleri

1.6.3. Semaverler



Fotoğraf 1.29: Semaver

Su ısıtmaya ve çay demlemeye yarayan; genellikle sarı, pirinç, bronz, bakır ve krom-çelik sacdan yapılan, musluklu bir kap olarak ifade edilmektedir. Oysa semaver, özellikle niyet ve maksat bakımından farklı bir kültürdür.

Dünyanın hemen her bölgesinde toplumun karakterine, kültürel, ekonomik durumuna ve damak zevklerine uygun olarak kullanılan çeşitli semaver türleri vardır.

Türk kökenli semaverin anavatanı Buhara'dır. Buradan Kafkasya, Rusya, İran, Doğu ve Uzakdoğu Asya, Anadolu ve dünyanın hemen her tarafına yayılmıştır.

Özellikle pikniklerde, akşam sohbetlerinde, Türklere mahsus misafir ağırlamalarında, köy evlerinde, düğün, dernek ve kahvehanelerde kullanılmıştır. Saray ve köşklere, av partilerinde, özel törenlerle semaver çayı içildiği pek meşhurdur.

1.7. ay Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar

- ay için taze, yumuşak, kireç sertliğinden uzak, tatlı bir su kullanılmalıdır.
- Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.
-
- ay suyu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatılmamalıdır(Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.).
-
- Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır. Maden ve alüminyum demlikte çay demlenmemelidir.
- Demlik önceden ısıtılmalıdır.
-
- Kullanılacak ay miktarı doğru hesaplanmalıdır(Her bardak için ortalama bir çay kaşığı dolusu çay ideal ölçü olarak alınmalıdır.).
- Su tam kaynama noktasında iken hemen alınıp demliğe aktarılmamalıdır. Demliğe aktarılırken kaynamanın durması, 100 C'den birkaç derece aşağı sıcaklıkta olmasına dikkat edilmelidir.
- aydanlıkta kaynar suyun ateşi kısılarak demlik çaydanlığın üzerine oturtulmalı ve dem kaynatılmamalıdır.
- Çayın demlenmesi için 10–15 dakika kadar beklenmelidir(Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5–7 dakika bekletilmelidir.).
- Demlenen ay yarım saat içinde içilmelidir.
-
- ayların hazırlanmasında çok büyük farklılıklar görülmemektedir.

1.7.1. ayların Hazırlanması

1.7.2. Demleme ayın Hazırlanması

İyi bir çay demlemek her Şeyden önce bir sanattır. Kullanılan malzemenin kalitesinin yanı sıra demleyen ustalığı gerekir. İyi demli bir çay için çeşitli kültürlerin farklı yaklaşımları ve yöntemleri söz konusu ama t prensip var ki bunlar belki bütün dünyadaki çay sevenler için geçerlidir. Birinci prensip, çayın kaliteli olması ve demliğin niteliğidir. En ideal demlikler porselen olanlardır. Bir başka dikkat edilmesi gereken nokta, demliğin asla deterjan ile yıkanmaması, sadece sıcak su ile temizlenmesidir. İyi bir çayın nc ayağı ise kuşkusuz kullanılan suyun bileşiminde kalker ve klor maddeleri kesinlikle olmamasıdır.

inlilere göre çay için ideal su, dağlardaki kaynak sularıdır. ay bardaklarında kristal cam tercih edilmemelidir. Fincan kullanıyorsanız, iinin beyaz ve ince kenarlı olmasına dikkat edin. Böylece ayın tadının kokusunun ve renginin keyfini çıkarabilirsiniz.

1.7.3. Otomatlarda Konsantre Çayın Hazırlanması

Barda otomatlarda çay hazırlığı ile ilgili gerekli ön hazırlık (mise an place) yapılır.

Otomatlara (çaymatik) yeteri miktarda su doldurulur, çay haznesine yeteri miktarda çay konulur. Konulacak çay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya bir çay kaşığı konmalıdır. Çaymatik fişi uygun elektrik sistemi olan bir prize takılır. Otomat suyun kaynama derecesine ayarlanır, su kaynamaya bırakılır. Haznedeki kaynamış su, otomat sisteminde çay haznesine yeterince suyu alır ve demlenme gerçekleşir. Otomatlarda demlenmiş çay demliklere nazaran daha uzun süreli tazeliğini korur. Çaymatikler otellerde kalabalık gruplar için en ideal çay hazırlama araçlarıdır. Kalabalık kahvaltı grupları, cafe breakler ve toplantılar için uygundur. Çay dışında kahve, çorba için kaynamış su tedariki için kullanılabilir. Otellerde en çok kullanılan çay hazırlama araçlarıdır. Ev tipi otomatlarda çay, su haznesinde önce kaynatılır, kaynatılan su demliğe konur, 10-15 dakika demlenmeye bırakılır.

1.7.4. Semaverde Çay Hazırlama

Elektrik ile çalışan semaverler, eski usul semaverlerin çalışma prensibi taklit edilerek yapılmaktadırlar. Demlik kısmına çay koyulur, alt haznede ısıtılan su üst hazneye koyularak çayın demlenmesi beklenir. Bu durum çayın yavaş yavaş demlenmesini, demlenirken de devamlı olarak sıcak kalmasını sağlamaktadır.



Fotoğraf 1.30: Semaver

1.7.5. Bitkisel ve Meyve aylarının Hazırlanması

Bitki ayları; taze bitkiler ayıklanıp temizlendikten sonra bardak veya fincana koyulan kaynamış sıcak suya birkaç dal koyularak servis edilir.

İkinci bir yöntem de; bitkiler temizlendikten sonra kurutulur, çaydanlığa yeteri miktarda soğuk, yumuşak, kireçsiz su konur ve üzerine bitkinin yaprakları ilave edilerek yaklaşık 5–10 dakika kaynatılıp hazırlanır.

Hazırlanacak bitki ve meyve çayları granül veya poşet ise, genellikle fincana veya bardağaya kaynamış sıcak su ilave edilir. Dem süresi yaklaşık 4–5 dakikadır.

Bitki ve meyve aylarının bazıları sade (rezene, elma ayı vb.) veya karıştırılarak çocuk ayı olarak hazırlanıp servis edilmektedir.



Fotoğraf 1.31: Meyve ayları

1.8. ay Tadımı

ay tadımı ayologlar tarafından yapılır. ayolog(teaolog), çay tadımı yapan kişiye denir.

ay seçiminde en önemli faktör, çayın tadımıdır. Tıpkı şarap gibi çay tadımı da başlı başına bir sanat olarak kabul edilmektedir. Çünkü ayın tadı oldukça kompleks bir duyumsamaya dayanır. Orta, alt ve üst aroma profillerinden oluşan çay, iki duyunun bileşimiyle algılanır. Dil ve dilin üzerindeki duyu hücreleriyle algılanan tadı ve koku reseptörlerince duyumsanan aromasıyla bir bütün oluşturan çay tadımında bu iki duyunun yanı sıra etkili dört fiziksel detay göze çarpmaktadır:

- **Ağız duyusu:** ay, öncelikle ağızda yarattığı duyu ile değerlendirilmelidir. İyi bir çay öncelikle ağızda kuruluk hemen arkasındansa kayganlık yaratacaktır.

- **Sıcaklık:** Çayın sıcaklığı doğrudan aroma elementlerinin etkisini etkileyeceğinden çay tadımında çayın sıcaklığı çok önemli bir fiziksel unsurdur. Çayın içim sıcaklığı 50-55 derece olmalıdır.
- **Demleme metodu:** Aroma ve tat elementlerinin suyu içinde etkin bir şekilde çözünürlüğü ve buhar basıncı çayın yapılışı ile direkt ilintilidir.
- **Kişisel özellikler:** Çayı tadan kişinin fiziksel durumu (fizyolojik ve zihinsel faktörler ile genel sağlık ve yaş faktörleri gibi) çayın tat ve aromasının duyumunun keskinliğini belirleyici faktörlerdir.



Fotoğraf 1.32: Çay tadımı

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çay çeşidini belirleyiniz.	➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Çay çeşitlerini belirlerken renklerine ve demlenme biçimlerine uyunuz.
➤ Dem yapılacak potu ısıtınız.	➤ Isıtma işlemini yaparken güvenlik kurallarına uduğunuzdan emin olunuz.
➤ Konulacak su oranına göre çayı ölçünüz.	➤ Bir fincan suya bir çay kaşığı ölçüsüne uyunuz.
➤ Taze soğuk suyu kaynatınız.	➤ Taze soğuk suyu kaynatınız.
➤ Kaynamış olan suyu demlik potuna koyunuz.	➤ Suyu demlik potuna koyarken hijyen kurallarına uyunuz.
➤ Demlenmesi için bekletiniz.	➤ Bekleme süresinin en az 5-7 ve en fazla 15 dakika olabileceği kuralına uyunuz.
➤ Demi kontrol ediniz.	➤ Çay fincanına bir miktar çay koyarak kaşıkla kontrol ediniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanmadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz. eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Çay çeşidini belirlediniz mi?		
2. Çayın çeşidine uygun araç gereçleri seçtiniz mi?		
3. Çay yapma standardına uygun suyu, uygun araçta kaynattınız mı?		
4. Çay demliğini ısıttınız mı?		
5. Demlenecek çay miktarını ölçüp demliğe koydunuz mu?		
6. Kaynamış olan sudan, demliğe konulan çaya uygun miktarda su koydunuz mu?		
7. Çayın demlenmesi için uygun süreyi beklediniz mi?		
8. Demi kontrol ettiniz mi?		
9. Çay demlenmiş mi?		
10. Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
11. Çalışma alanını tertipli düzenli kullandınız mı?		
12. Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yaptınız mı?		
13. Kullanılacak araçları kullanım talimatına göre kullandınız mı?		
14. Çalışma için gerekli güvenli ortamı sağladınız mı?		
15. Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. () Çayın üretileceği tarım alanının iklimi ve deniz seviyesinden uzaklığı, çayın kalitesini belirleyen en önemli etkenlerin başında gelir.
2. () Ülkemiz siyah çay üretiminde dünyada beşinci sıradadır.
3. () Pestisid, çaylarda doğal olarak bulunan bir maddedir.
4. () Otamatlar işletme tipi ve ev tipi olmak üzere iki gruba ayrılırlar.
5. () Çay satın alınırken en çok ambalajsız ve açık olan çaylar tercih edilir.
6. () Çaylar hava almayan bir kapta saklanır.
7. () İyi siyah çay yaklaşık 10-15 dakika arasında demini alır.
8. () Çayın etkin maddesi teindir.
9. () İyi çay demlenmesi için kullanılacak demlik porselen olmalıdır.
10. () Beyaz çay daha çok şifa niyetine hazırlanıp içilen, fermente edilmeden üretilen, pahalı bir çay türüdür.
11. () Yeşil çayın demini iyi alması için tercih edilen demlenme süresi yaklaşık 1-2 dakikadır.
12. () Çayın tadımını yapan kişiye çayolog denir.
13. () Çay otamatlarda, demliklerde, fincanlarda, tea preslerde hazırlanır.
14. () Otomatlarda hazırlanan çay demlikte hazırlanan çaya göre daha uzun süre tazeliğini korur.
15. () Çay otomatları (çaymatik) kalabalık gruplara çay servisi için en ideal çay hazırlama araçlarıdır.
16. () Semaverler elektrikli ve kömürlü olmak üzere iki gruba ayrılır.
17. () Bitki çayları taze bitkilerden yapılacaksa ayıklanır, temizlenir. Bardak veya fincana kaynamış su doldurulur, birkaç taze bitki dalı konup 4-5 dakika demlenmeye bırakılıp hazırlanır.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

18. Çaya buruk tadı veren madde hangisidir?
A) Kafein B) Uçucu yağlar C) Tein D) Tanen
19. Dünyada en çok kuru çay üretimi yapan ülke hangisidir?
A) Kenya B) Türkiye C) Hindistan D) Japonya
20. Üretim aşamasında tam fermentasyona tabi tutulan çay hangi seçenekte verilmiştir?
A) Oolong çayı B) Siyah çay C) Yeşil çay D) Beyaz çay
21. Fermentasyona tabi tutulmadan üretilen çaylar hangi eşleştirmede doğru verilmiştir?
A) Siyah çay –Beyaz çay
B) Siyah çay –Yeşil çay
C) Oolong çayı-Beyaz çay
D) Yeşil çay-Beyaz çay

22. Ülkemizde devlet eliyle açılan ilk çay fabrikası hangi ilimizde açılmıştır?
A) Trabzon B) Artvin C) Rize D) Erzurum
23. Darjaaling ve Assam çayları hangi seçenekte verilen ülkenin çaylarıdır?
A) Çin B) Japonya C) Hindistan D) Kenya
24. Oolong çayı için aşağıdaki hangi ifade doğrudur?
A) Yarı fermantasyon işlemine tabi tutulmuş çaydır.
B) Tam fermantasyona tabi tutulmuş çaydır.
C) Fermantasyona tabi tutulmayan çaydır.
D) Yeşil olarak direkt güneşte kurutulup hazırlanan çaydır.
25. Ülkemizde Türk çayından sonra en çok bilinen ve içilen çay hangisidir?
A) Çin çayı
B) Kenya çayı
C) Arjantin çayı
D) Sri Lanka(Seylan) çayı
26. Bancha, kamairicha, sancha çayları hangi ülkenin yeşil çaylarıdır?
A) Japonya B) Çin C) Paraguay D) Gürcistan
27. Doğada kendiliğinden yetişen, çay olarak hazırlanıp tüketilen çaylar hangi çaylardır?
A) Meyve Çayları
B) Bitki Çayları
C) Yeşil çaylar
D) Siyah çaylar
28. İyi çayın demlenmesi ile ilgili aşağıda verilen seçeneklerden hangisi yanlıştır?
A) Çaylar kireçli suyla demlenir.
B) Bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çay kullanılır.
C) Çay demi kaynatılmamalıdır.
D) Çayın demliği demlenmeden önce ısıtılmalıdır.
29. Çay tadım aşamaları hangi seçenekte doğru verilmiştir?
A) Çayın kokusu-Çayın rengi-Çayın fermantasyonu
B) Çay görüntüsü-Ağız duyusu-Çayın üretildiği ülke
C) Ağız duyusu-Sıcaklık-Demlenme metodu-Kişisel özellikler
D) Ağız duyusu-Çayın üretildiği ülke-Çayın markası-Çayın fermantasyonu
30. Otellerde en çok hangi çay hazırlama aracı kullanılmaktadır?
A) Çaydanlıklar B) Potlar C) Otomatlar D) Tea presler

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyette verilecek bilgiler doğrultusunda uygun ortam sağlandığında yiyecek içecek departmanında prosedüre uygun olarak konuklara çay servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yakın çevrenizdeki işletmelere giderek çay servisinin nasıl yapıldığını gözlemleyiniz.
- Yaptığımız gözlemlerinizi sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşarak onların gözlemleriyle karşılaştırınız.

2. ÇAY SERVİSİ

2.1. Çay Servisinde Kullanılan Araçlar

Servis edilecek çayın çeşidine göre çay servisi farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle çay servisinde kullanılacak araç gereçlerde farklılıklar olabilmektedir. Örneğin; çay, limonlu servis edilecekse limonluk ve çatal servis malzemelerine dahil edilmelidir. Genellikle çay servisinde çay servis tepsi, tepsi altlığı; potla servis edilecekse potlar, fincan ve altlığı; bardakla servis edilecekse bardak ve altlığı, kaşık, şekerlik, çay servis altlıkları kullanılır.



Fotoğraf 2.1: Çay servisinde kullanılan araçlar

- **Tepsiler:** ay servisinde kullanılan tepsilere değişik model ve büyüklüktedir. Metal, ahşap vb. maddelerden yapılırlar.



Fotoğraf 2.2: Tepsisi

- **Fincanlar:** Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinde kulplu, beyaz porselen fincanlar kullanılmaktadır. Ancak ay içme kültürü ülkeden ülkeye değişiklik göstermektedir. Kimi lkeler ahşap kimileri cam kimileri metal porselen kullanmaktadır.

Çin ve Japonya gibi ülkeler fincan altlığı kullanmamaktadır.



Fotoğraf 2.3: ay fincanı

- **Bardaklar:** Daha çok ülkemizde çay servisinde kullanılır. Evlerimizde, işletmelerde çay içerken fincandan çok cam çay bardaklar tercih edilmektedir. Genellikle ince camdan yapılmaktadır.



Fotoğraf 2.4: ay bardakları

- **Çay bardağı altlığı:** Genellikle metal veya camdan üretilir.
- **Şekerlikler:** Çayın yanında servis edilen şeker için kullanılan bir servis aracıdır. Porselen, metal, ahşap veya camdan üretilmektedir. İşletmelerde çok yaygın kullanılmamakla beraber toz şeker için şekerlikler bulunmaktadır.
- **Çay kaşıkları:** Normal çay kaşığı, yaklaşık 13–14 cm'dir. Buzlu çay kaşığı ise uzun saplı çay kaşığıdır. Genellikle paslanmaz çelikten yapılır.



Fotoğraf 2.5: Çay kaşıkları

- **Çay servis altlığı:** Plastik, deri, cam vb. malzemelerden yapılır.



Fotoğraf 2.6: Çay servis altlığı

- **Diğer araçlar:** Çay servisinde ihtiyaca göre kullanılan malzemelerdir.

2.2. Çay Servisinde Dikkat Edilecek Hususlar

- Servis edecek olduğunuz malzemenin -tepsi, fincan veya bardak, kaşık, tabağın- temizliğinden ve sağlamlığından emin olunuz. Özellikle ruj lekelerine ve çatlaklıklara dikkat ediniz.
- Sipariş alırken sipariş ayrıntılarını not ederek hatalara meydan vermeyiniz.
- Örneğin; bazı konuklar açık çay, bazıları koyu demli çay ister.
- Sıcak içecekleri, ısıtılmış fincan ve bardaklarda servis ediniz.
- Bardak ve fincanlarda dudak payı bırakınız.
- İçeceği, fincanın ya da bardağın dışına taşırmadan servis ediniz.

- Şekeri şekerlikle ve maşayla servis ediniz.
- Şekerle birlikte sakarin bulundurunuz.
- Her zaman nemli ve kuru temizlik bezini servantinızda bulundurunuz.
- Temiz ve düzenli çalışınız boşalan ambalajları çöpe atıp dolan çöpleri boşaltınız.
- Boş zamanlarınızda malzeme kontrolünü ve temizliğini yapınız.

2.3. Çayların Servisi

2.3.1. Potlarla Çay Servisi

Çaylar direkt fincan veya bardakta servis edildiği gibi çay takımıyla beraber çay ve su potlarıyla da masada servis edilebilir. Bunun için daha çok porselen potlar tercih edilir ancak cam veya metal potlarla da servis edilebilmektedir. Kahve ve su potuna nazaran daha geniş ve kısa potlardır.



Fotoğraf 2.7: Potlar

2.3.2. Türk Çay Servisi

Türkiye'de çay yetiştirme konusunda ilk girişimin Tanzimat devrinde 1888 yılında yapıldığı, dönemin yazılı belgelerinden anlaşılmaktadır.

Ülkemizde çay, öncelikle sabah kahvaltısı sonrasında da ikindi ve akşam sohbetlerimizin vazgeçilmezlerinden olmuştur. Genellikle ince belli cam bardakta sunulur. Ülkemizde restoran bar ve kahvehanelerde siyah çay en çok servis edilen çaydır. Son yıllarda bitki ve meyve çayları, yeşil çay servisi de yaygınlaşmaya başlamıştır. Beyaz çay ülkemizde yeni üretilmeye başlanmıştır. Dünyada olduğu gibi ülkemizde de pahalı olduğu için daha çok şifa niyetine hazırlanıp tüketilmektedir. Ülkemizde çay servisi dendiği zaman siyah çay akla gelmektedir. Yeşil çay tüketimi son yıllarda artmakla beraber çay kültürümüzün önemli parçası siyah çaydır. Siyah çay ülkemizde genellikle sıcak, isteğe göre şekerli, az şekerli ya da şekerli olarak içilir. Yanında dilimlenmiş tranş limon, küçük bir tabak içerisinde getirilir. Konuk isterse buradan alarak çayına koyabilir. Konuk isteğine göre süt, pot içerisinde masaya getirilebilir.



Fotoğraf 2.8 : Türk çayı servisi

- **Çay servisinde kullanılan araçlar:** Servis tepsi ve altlığı, fincan veya bardak, altlık, kaşık, bardakaltlığı (doley), şekerlik ve maşa, çay süzgeci



Fotoğraf 2.9: Çay servisinde kullanılan araçlar

2.3.3. Poşet Çay Servisi

Poşet çayın patent hakkını ilk kez 1896'da A.V. Smith aldı. 8 yıl kadar sonra, 1904'te çay ve kahve tüccarı Thomas Sullivan çay numunelerini teneke yerine ipek zarflarda vermeye başladığında müşterileri, çayın bu poşetlerde demlenebileceğini keşfetti. Yine de, Joseph Krieger'in 15 yıl sonra demlemeye hazır poşet çayı piyasaya sürmesi için 15 yıl daha geçmesi gerekti.

Kaynamış sıcak su konmuş fincan ve kaşıkla beraber poşet çay paketi, şekerlik, poşet çay atığı tabağı tepsiye yerleştirilir. Misafire sağdan, fincan kulpu ve kaşık sağ tarafa gelecek şekilde servis yapılır. Potta servis yapılacak ise fincan ve kaşıkla beraber poşet çay paketi, şekerlik, poşet çay atığı tabağı, pot tepsiye yerleştirilerek servis yapılır.



Fotoğraf 2.10: Poşet çay servisi

2.3.4. Buzlu Çay Servisi

İngiliz Blechynden, yakıcı bir havada sıcak çayını buz küplerinin üzerine dökerek satmayı düşünmüş, böylelikle satışlarında patlama yaşamış ve buzlu çay böylece tarihe geçmiştir.

- **Servis için gerekli malzemeler:** Çay servis tepsi, buzlu çay bardağı, buzlu çay kaşığı, bardak altlığı(doley)

Buzlu çay misafirin isteğine göre barda, buzlu çay servisi bardağına veya uygun ölçüdeki bardağa doldurulup üzerine buz, isteğe göre limon dilimi ilave edilerek buzlu çay kaşığı, bardak altlığıyla beraber konukların sağından servis edilir.



Fotoğraf 2.11: Buzlu çay

2.3.5. Bitkisel ve Meyve Çaylarının Servisi

- **Servis için gerekli malzemeler:** Çay servis tepsi ve altlığı, fincan veya bardak, altlık, kaşık, bardak altlığı (doley), şekerlik ve maşa, küçük boy tabak (posalar için)

Bitki ve meyve çayları benzer şekilde servis edilir. Bitki veya meyve çayları eğer çaydanlıkta demlenmişse tepsiye altlık veya peçete, şekerlik ve maşası konur. Demlenen çay kaşıklı ve altlıklı fincan ya da bardaklara koyulur. Tepsiyle misafire sağdan yaklaşılr, servis için izin istenir. Servis kurallarına uygun olarak servis yapılır. Misafirin başka isteği olup olmadığı sorulur ve masadan uzaklaşılır.

Bitki çayları fincanda veya bardakta hazırlanıp servis edilecekse şöyle hareket edilir: Tepsiye altlık, şekerlik ve maşası, bitki dal ve yapraklarını koymak için küçük boy tabak koyulur. Kaynamış sudan fincana veya bardağa su koyulup üzerine küçük dal veya yapraklar ilave edilir. Kaşık sağ tarafta olmalıdır. Misafire sağdan servis yapılır.



Fotoğraf 2.12: Bitki çayı

Bitki veya meyve çayı poşet çay şeklinde servis edilecekse tepsinin altlığı yerleştirilir. Şekerlik ve maşa, poşet çay fincanı ve altlığı koyulur. Kaynamış sudan fincana ya da bardağa doldurulur, fincanın yanına poşet çay koyulur. Misafire sağdan yaklaşılr ve servis kurallarına uygun şekilde servis yapılır.

➤ **Meyve Çayları**

Granül olarak üretilen meyve çaylarını (elma çayı, kivi çayı vb.) fincana doldurulan sıcak suya yeterli miktarda meyve granülü konup hazırlanan tepsiyle sağdan servis edilir. Servis tepsisine peçete veya doley serilir. Tepside fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik ve maşa bulunur.



Fotoğraf 2.13: Bitki çayı

2.3.6. Diğer ayların Servisi

➤ Hint ayı servisi

Hindistan'da ay, Şeker ve süt bir arada kaynatılarak hazırlanır. Yöresel kıyafetler eŐliĐinde servis personeli servis yapar.



Fotoğraf 2.14: Hint ayı

➤ Sri Lanka(Seylan) ayı servisi

Ülkemizde de çok bilinen bu çay, kıymetli bir çaydır. Daha ok Doğu ve Güneydoğu Anadolu' da ince cam bardakta koyu demli olarak Şekerle içilir.

➤ Çin ayı servisi

inlilere göre çay, küçük fincanda soğumadan içilmelidir. Hem rahatça içebilmek hem de içerken içtiği ayı görerek manevi bir hazza kavuŐmak için fincanların geniş ağızlı olanları tercih edilir.



Fotoğraf 2.15: Çin ayı servis takımı

➤ Rus çayı servisi

Rusya'da her öğün çay içilmesi bir gelenektir. Ruslar çaylarını semaverde demler, beyazlatılmamış şeker ve limon suyu ilave ederek içer. Gerçek bir çay tiryakisi Rus, çayına şeker atmaz, şekerini ağzına alarak çayını içer.

Eski kültürü yaşatanlar arasında çaya şeker yerine bir çay kaşığı kaymak koyanların yanı sıra, Anadolu'nun kimi yörelerinde olduğu gibi çayı bazen bardak altlığına dökerek içenler de bulunmaktadır. Çay, konuklara yanında marmelat ile sunulur.



Resim 2.1: Rus çayı servisi

2.3.7. Değişik Kültürlerde Çay Servisi

➤ Japonya'da çay servisi

Çay, birçok diğer şey gibi Çin'den Japonya'ya taşınmış ama Japonlar çay tarihini daha iyi belgelemiş, törenselliği derinleştirmiş ve onu da törensel yemek kültürlerine uygun olarak kendilerine has bir çay içme töresi hâline getirmişlerdir.

Taoculuk, Budizm ve Zen'in felsefi, dinî dünya anlayışıyla sıkı bir ilişki içinde olan Japon çay töresinin başka bir eşi yoktur. Haz almaya değil, iç dünyaya ilişkin bir ritüel olan Japon çay töresinde çayın Katolik ayinlerinde İsa'nın kanını simgeleyen şaraptan daha önemli bir yeri vardır. Özel çay evlerinde gerçekleştirilen bu törenin öncelikli görevi, konukları en uygun ve en zarif bir biçimde ağırlamaktır.

Mükemmel bir çay hazırlamak için tek bir yol yoktur. Bir sanat eseri olarak çay, en ince niteliklerini ustasının elinde gösterir. İyi ya da kötü resim olduğu gibi iyi ya da kötü çay da vardır. Dünyada en kötü üç şeyden biri kötü hazırlanarak mahvolan mükemmel bir çaydır.

Japonlar çaya bir sanat olarak bakar. Diğer sanatlarda olduğu gibi çay sanatının da dönemleri ve ekolleri olmuştur. Kaynatma, çırpma ve demleme olmak üzere başlıca üç dönemden söz edilebilir. Günümüzde son ekolün ağırlığı hissedilmektedir.

Günlük kullanımda demli çay kullanılmakla beraber, çırpma metodu ile hazırlanan toz çay her zaman çayların efendisi olarak kabul edilir.



Fotoğraf 2.16: Japon çay seremonisi



Fotoğraf 2.17: Japon çay seremonisindeki araçlar

➤ İngiltere’de çay servisi

Fransa ve Hollanda’dan sonra İngiltere’ye sıçrayan çay çılgınlığı, 16. yüzyıldan 17. yüzyıla geçiş süreci içinde 10 yıl gibi kısa bir dönemde 6’ya katlayan ithalatı ve tüketimiyle İngiliz toplumunun her seviyesinden insan tarafından rağbet gördüğünü gözler önüne sermektedir.

İngiltere henüz çay ile tanışmadan önce, İngilizler sabah kahvaltısı ve uzun süren, ağır akşam yemeği olmak üzere günde iki öğün yemekteydiler. Ancak Bedford Düşesi Anna'nın akşamüstleri bitkin düşmesi ile ortaya çıkan, sonraları Kral Edward'ın sohbet ortamı için hoş bir ortam yaratma amacıyla küçük çay ziyafetleri düzenlemesi sonucu gelenek hâline gelen "beş çayı", İngiltere'den tüm dünyaya yayılmıştır.

Bir İngiliz çay davetinde, sohbetin akışının yiyecek ve içeceklerle kesilmesi hoş karşılanmazken bu durum her ne kadar çayın sohbet için bir bahane teşkil ettiğini düşündürse de İngilizlerin çaya yaklaşımı, çayı keyif kültürlerinin temel parçalarından biri olarak gördüklerini kanıtlar niteliktedir. Davetlerde Çin çayı, Hint çayına tercih edilirken limonlu, sütlü ya da kremalı sunulur. Çayın yanında ise küçük sandviçler ve el yapımı çay pastaları tercih edilir.



Fotoğraf 2.18: İngiliz çay servisi



Resim 2.2: İngiliz çay servisi

Çay ziyaretleri ortalama bir saat kadar sürer. Günümüzde İngilizlerin çoğunun gündüz saatlerinde çalışıyor olması bu geleneğin ölmeye yüz tutması tehlikesini beraberinde getirir de çoğu İngiliz ailesi açısından en azından ailenin bir araya gelmesi için günün tek fırsatı olan beş çayı alışkanlığını sürdürmeye gayret ettiği bilinmektedir.

Hollanda'da yaygın olan bahçede çay keyfinden esinlenerek çay bahçeleri fikrini İngilizler geliştirmişlerdir. Bahşış de İngiliz çay bahçelerinde güzel servisi takdir etme amaçlı ortaya çıkmış bir uygulama olup zamanla dünya literatüründeki yerini almıştır.

➤ **Rus çay geleneği**

Ruslar, Tibet usulü demlikten esinlenerek sıcak su ve demlenecek çay için ayrı ayrı iki parçadan oluşan semaveri benimsemişlerdir. Semaverler, klasik bir Rus evinin genellikle ortasında durup gün boyu kaynayan ve bir seferde 40 fincan kadar çay servis edebilen niteliktedir. Semaver geleneğinin yanı sıra Türk kahvesi kültürüne benzerliğiyle dikkat çeken gümüş tutacaklı cam bardaklarla çay servisi alışkanlığı da Rusya ile Asya arasındaki kültür etkileşimini gözler önüne seren diğer bir ayrıntı özelliği taşımaktadır.

Rus çay geleneği dahilinde şeker, bal ya da reçelle tatlandırılmış, şerbeti bol ve çok demli çay tercih edilirken Rusya'daki göreceli kısa tarihine rağmen kültür içinde hızla özümşenerek Rusların dünyaca ünlü votkası ile birlikte ulusal içeceği olarak anılmayı başarmıştır.



Fotoğraf 2.19: Rus çay servisi

➤ **Kırgızistan’ da çay servisi**

Küçük bir çanak olan “çanaç”, Kırgızistan’da çay içmek için kullanılan porselen bir kaptır. Çay çanaçın içerisine en fazla üçte birine veya yarısına kadar ulaşacak şekilde koyulur. Kırgız geleneklerine göre çanaça az çay koyulur. Böylece daha fazla sayıda çay servisi yapılarak misafirperverliğin ve saygının ifadesi en üst düzeye taşınmak istenir. Orta Asya’da ise çay tereyağı ile bir tencerede pişirilir, süt ve kaymak ilave edilir. Çay kültürünün çok yaygın olduğu Kazak’larda iki türlü hazırlanır. Bir türü hemen hemen her yemek sonrasında içilen "akşay" yani "akçay"dır. Bu çayı hazırlarken ocakta kaynayan çaydanlığa yeteri kadar çay atılır; çaya karabiber, zencefil ve karanfil de eklenir. Bu karışım 3-4 dakika kaynadıktan sonra süt, tereyağı veya varsa kaymak ilave edilir. Tuz da eklenir ve "şını" denilen büyük porselen fincanlarla servis yapılır.

Kazakların diğer çay hazırlama yöntemi ise onlara özgüdür. Kazaklar, "Bolagan" ya da "karma çay" dedikleri çayı şöyle hazırlarlar: Tencerede, yağda kavrulan unun üzerine sütlü, tuzlu çay, süzülerek koyulur. Ağır ateşte 4-5 dakika kaynatılır. Elde edilen bu koyu çay sıcak servis yapılır.

➤ **Fas, Tunus ve diğer Kuzey Afrika ülkelerinde çay servisi**

Bu yörenin çayına “nane çayı” (mint tea) deniyor. Çünkü bildiğimiz çay, mutlaka içerisinde bir dal taze nane yaprağı ve bol miktarda şekerle içilir. Düz formda, altın yaldızlı, ince cam bardaklarda servis edilir.



Fotoğraf 2.20: Fas ve Tunus’ta çay servisi

➤ **Fransa' da çay servisi**

Fransız entelektüellerinin özel bir çay sevgisi vardır. Yaygın çay salonlarının yanı sıra, romantik isimleri olan çeşitli çayların satıldığı küçük çay dükkânı zincirleri vardır. Fransız kültüründe çay, uzun süre demlenmeden ince porselen bir fincanda ikram edilir. Hafif içimli bir çayın yanında küçük bir çikolata, krokan gibi yiyecekler servis edilir.



Fotoğraf 2.21: Fransa çay servisi

➤ **Moğolistan' da çay servisi**

Çaya biraz yağ, bir tutam tuz, biraz un ya da darı ekleyip ikram ederler. Dilimlenip bir hafta açık havada kurutulmuş kuzu etini çayın içine atıp içerek soğuk iklim koşullarına ve göçebe hayata karşı güç ve enerji kazanırlar.



Fotoğraf 2.22: Moğolistan çay servisi

➤ **Arabistan’da çay servisi**

"Süleymanî" denilen usulle çayı demlerler. Çay ve şeker aynı kapta kaynatılır. Kaynatılan çay, şeker karışımı servis edilir. Genellikle Seylan çayı servis edilir.



Fotoğraf 2.23: Arap çay servisi takımı

➤ **Paraguay’ da çay servisi**

Demlik olarak kurutulmuş su kabağı, bölgede yetişen sert kabuklu meyvelerin kurutulmuş kabukları, gümüş, cam veya uygun metal kaplar tecih edilir. Bu kaplar 'mate' olarak adlandırılır. Demlemeden önce kap ~65°C’lik bir suyla çalkalanır. **Yerba mate** denilen kurutulmuş çay yaprakları kaba konur. Çay üzerine kaynar vaziyette olmayan sıcak su dökülür. Bir iki dakika demlemeye bırakılır. Çay içimi bombilla denilen çubuklarla olur. Bu çubuklar yaprakların ağza girmesine engel olur.

Hazırlanan deme konulmadan önce bombilla 85°C civarında sıcak su ile çalkalanmalıdır. Genellikle sade olarak içilmekle beraber isteğe göre süt, şeker veya limon ile farklı bir lezzet katılarak servis edilebilir.



Fotoğraf 2.24: Paraguay çay servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Barda gerekli ön hazırlıkları yapınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışınız
➤ Konuğu karşılayınız.	➤ Görgü ve protokol kurallarına uyunuz.
➤ Konuğun oturduğu masayı kontrol ediniz.	➤ Masa örtüsü ve malzemelerinin eksik ve düzensiz olmamasına özen gösteriniz.
➤ Çay siparişini konuktan alınız.	➤ Sipariş ayrıntılarını kontrol ederek hatalara meydan vermeyiniz. ➤ “Konuk Kabulü ve Uğurlanması“ modülüne bakınız.
➤ Tepsi üstünü peçete veya örtü ile kaplayınız.	➤ İş güvenliği için gerekli kurallara uyunuz.
➤ Konuk tarafından istenen çayın servisinde kullanılan servis araç gereçlerini hazırlayınız.	➤ Çalışmaya başlamadan önce planlamanızı yapınız. ➤ Kullanacağınız araç gereci daha önceden hazırlayınız (ön hazırlık).
➤ Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yapınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Sorumluluk sahibi olunuz.
➤ Çay çeşidine uygun, tepside çay servisi için gerekli hazırlıkları yapınız (Çay set-up).	➤ Zaman, enerji ve malzemeyi ekonomik kullanınız. Pratik olunuz.
➤ Çayın servisini yapınız.	➤ Kullanılan servis ve teknik yöntemine uygun servis ediniz. ➤ Güler yüzlü ve nazik olunuz.
➤ Servis alanının kontrolünü yapınız.	➤ Hijyen ve güvenlik kurallarına uyunuz.
➤ Boşları toplayınız.	➤ Boşları servis kurallarına uyarak toplayınız. ➤ Boşların içine elinizi sokmayınız.
➤ Boşları servis kurallarına uyarak toplayınız. ➤ Boşların içine elinizi sokmayınız.	➤ Güvenlik kurallarına uyunuz.

KONTROL LİSTESİ

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da bir arkadaşınızla değerlendirerek eksik olduğunuz konuyu ve kazanımlarınızı belirleyiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Servis ettiğiniz çay hakkında bilgi sahibi misiniz?		
2. Barda çay servisi için gerekli ön hazırlığı yaptınız mı?		
3. Salonda son kontrollerinizi yaptınız mı?		
4. Konuğu karşıladınız mı?		
5. Konuktan çay siparişini aldınız mı?		
6. Siparişleri ilgili personele ulaştırdınız mı?		
7. Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yaptınız mı?		
8. Tepsinizi, servisini yapacağınız çaya uygun hazırladınız mı?		
9. Yiyecek ve içeceklerin konuklara servisinde servis önceliğine uyarak servis yaptınız mı?		
10. Misafire güler yüz ve nezaket gösterdiniz mi?		
11. Görgü kurallarına uydunuz mu?		
12. Boşları kurallara uygun olarak kaldırdınız mı?		
13. Çalışma arkadaşlarınıza, yöneticilerinize ve iş yerine karşı çalışma esnasında sorumluluğunuzu yerine getirdiniz mi?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
14. Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
15. Çalışma alanını tertipli ve düzenli kullandınız mı?		
16. Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. () Çay potu, kahve potuna göre daha geniş ve kısa olan pottur.
2. () Çay potu genellikle porselendir.
3. () Yeşil çay genellikle altlıksız servis edilir.
4. () Çaylar hazırlanırken, iyi çay için çayın çeşidi önemli değildir.
5. () Çay servis edilirken misafirin önüne önce şekerlik konur.
6. () Tüm çaylar aynı şekilde servis edilir.
7. () Türk çayı genellikle ince belli cam bardakta servis edilir.
8. () Poşet çaylar genellikle fincanda servis edilir.
9. () Çay servisi misafirin sağından yapılır.
10. () Japonların diğer kültürlerden farkı, çayı seramoniye dönüştürmeleridir.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

11. Fincanla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları hangi maddede doğru olarak verilmiştir?
A) Çay servis tepsi ve altlığı-çay fincanı ve altlığı-çay kaşığı-şekerlik ve maşası
B) Tepsi-şekerlik ve maşa-çay potu-su potu-çay fincanı
C) Tepsi-tea pot-çay fincanı ve altlığı-çay kaşığı-limonluk ve kaşığı
D) Tepsi-tea pres-çay kaşığı ve fincanı-çay kaşığı-şekerlik
12. Hem demlik aracı olarak kullanılan hem de çay servis potu olarak kullanılabilen araç hangisidir?
A) Semaver B) Otomatlar C) Tea Presleri D) Çaymatikler
13. Beş çayı olarak adlandırılan çay hangi ülkeden dünyaya yayılmıştır?
A) Japonya B) Çin C) Almanya D) İngiltere

Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

14. Çay servisinde kullanılan araçları yapıldığı malzemeye göre sınıflandırınız.
15. Çay kokteyli reçetesini yazınız.
16. Çay bitkisinin sebze olarak tüketildiği ülkeler hangileridir?
17. Çayla beraber en çok servis edilen yiyecekler nelerdir?
18. Bitkisel ve meyve çayları servisinde kullanılan servis malzemeleri nelerdir?
19. Buzlu çay servisi için gerekli malzemeler nelerdir?

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
1. Çay bitkisinin iyi yetiştirilmesinin kriterlerini öğrendiniz mi?		
2. Genel çayın kısa tarihi hakkında bilgi edindiniz mi?		
3. Çay çeşitlerini öğrendiniz mi?		
4. İyi çayın demlenme kriterlerini öğrendiniz mi?		
5. Çay satın almada dikkat edilecek hususları öğrendiniz mi?		
6. Çayda kullanılan suyun özelliklerini kavradınız mı?		
7. Çay hazırlanması ile ilgili araç gereçleri seçebildiniz mi?		
8. Çay yapılan makinelerin özelliklerini öğrendiniz mi?		
9. Servis edilecek çayı seçip demleyebildiniz mi?		
10. Çayların demlenme sürelerini öğrendiniz mi?		
11. Servis edilecek çaya göre kullanılacak araç-gereçleri seçebildiniz mi?		
12. Çay servis tepsisini hazırlayabildiniz mi?		
13. Konuğu güler yüzle karşıladınız mı?		
14. Konukla göz kontağı kurdunuz mu?		
15. Günün saatine göre selamladınız mı?		
16. Konukla olumlu bir iletişim kurdunuz mu?		
17. Çay servisini servis kurallarına uygun olarak yapabildiniz mi?		
18. Uygulama faaliyetlerini kurallara uygun yapabildiniz mi?		
19. Konuğu güler yüzle uğurlayarak olumlu bir izlenim bıraktınız mı?		
20. Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
21. Çalışma alanını tertipli ve düzenli kullandınız mı?		
22. Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	DOĞRU	16	DOĞRU
2	DOĞRU	17	DOĞRU
3	YANLIŞ	18	C
4	YANLIŞ	19	B
5	DOĞRU	20	D
6	DOĞRU	21	C
7	DOĞRU	22	C
8	DOĞRU	23	A
9	DOĞRU	24	D
10	YANLIŞ	25	A
11	DOĞRU	26	B
12	DOĞRU	27	A
13	DOĞRU	28	C
14	DOĞRU	29	C
15	DOĞRU	30	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	DOĞRU
2	DOĞRU
3	YANLIŞ
4	DOĞRU
5	YANLIŞ
6	YANLIŞ
7	DOĞRU
8	DOĞRU
9	DOĞRU
10	DOĞRU
11	A
12	C
13	D

KAYNAKÇA

- AKTAŞ Ahmet, Bahattin ÖZDEMİR, **İçki Teknolojisi**, Detay Yayıncılık, Ocak 2005.
- BEDER Emine, **Çay Saati**, İnkılap Yayınevi, 2004.
- BÜYÜK LAROUSSE Sözlük ve Ansiklopedisi
- DUMAN Mustafa, **Çay Kitabı**, C Kitabevi, 2005.
- DUMAN Mustafa, **Çay Kitabı**, C Kitabevi, Mayıs 2005
- GÜREL Gülol, Mehmet GÜREL, **Servis Teknikleri ve Uygulaması I-II-III**. MEB Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2001.
- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **MEB Yayınları**, 2001
- KAKUZU Okakura, **Çay Kitabı**, Anahtar Yayınları, Mart 2001.
- LUST John, **Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi**, Platform Yayınları.
- REIMERTZ Stephan, **Çayın Kültür Tarihi**, Dost Kitabevi Yayınları, 2003.
- REIMERTZ Stephan, **Çayın Kültür Tarihi**, Dost Kitabevi Yayınları, 2003.
- SILAY Özgür, **Alkolsüz Kokteyller**, Gün Yayıncılık, 2004.
- Tea Consumption in U.K. Declines, **Tea & Coffee Dec.** July/August 2005
- White Tea Beats Green Tea In Fighting Germs, **Tea & Coffee**, July/August 2004.
- TÜTER Ayşe, **Çay Keyfi**, Kapital Medya Yayınları, 2002.
- TÜTER Ayşe, **Çay Keyfi**, Kapital Medya Yayınları, 2002.
- White Teas From India, Rajesh Agarwala, **Tea & Coffee Dec.** 2000- Jan.2001
- www.caykur.gov.tr
- ZİHNİOĞLU Asım, **Bir Yeşilin Peşinde**, TÜBİTAK, 5. bs, 2003.