

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ÇAY HAZIRLAMA VE SERVİSİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iii
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.....	3
1.1.3. Çayın Yararları.....	6
1.2. Çay Çeşitleri.....	7
1.2.1. Türk Çayı.....	7
1.2.2. Hint Çayı.....	9
1.2.3. Çin Çayı.....	12
1.2.4. Rus Çayı.....	13
1.2.5. Diğer Ülke Çayları.....	13
1.2.6. Bitkisel Çaylar ve Meyve çayları.....	15
1.3. Çay Hazırlamada Kullanılan Makineler.....	17
1.3.1. Çeşitleri ve Özellikleri.....	17
1.3.2. Çay Makinelerinin (Otomatların) Kullanımı.....	18
1.4. Çay Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar.....	18
1.5. Çayların Hazırlanması.....	18
1.5.1. Otomatlarda Çayın Hazırlanması.....	18
1.5.2. Demlikte Çay Hazırlama.....	19
1.5.3. Semaverde Çay Hazırlama.....	20
1.5.4. Bitkisel ve Meyve Çaylarının Hazırlanması.....	21
1.5.5. Çay Tadımı.....	21
UYGULAMA FAALİYETİ.....	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	24
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	28
2. ÇAY SERVİSİ.....	28
2.1. Çay Servisinde Kullanılan Malzemeler.....	28
2.1.1. Çeşitleri.....	28
2.1.2. Özellikleri.....	28
2.2. Çay Servisinde Dikkat Edilecek Hususlar.....	32
2.3. Çayların Servisi.....	32
2.3.1. Klasik Çay Servisi.....	33
2.3.2. Türk Çay Servisi.....	34
2.3.3. Poşet Çay Servisi.....	36
2.3.4. Buzlu Çay Servisi.....	37
2.3.5. Bitkisel Meyve ve Çaylarının Servisi.....	37
2.3.6. Diğer Çayların Servisi.....	38
2.3.7. Çay Bitkisinin Çay Yapımı Dışında Kullanım Alanları.....	42
2.3.8. Farklı Dillerde Çay İsimleri.....	42
UYGULAMA FAALİYETİ.....	43

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	45
PERFORMAN DEĞERLENDİRME	47
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	48
CEVAP ANAHTARLARI.....	49
KAYNAKLAR.....	51

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	811ORK113
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen
MODÜLÜN ADI	Çay Hazırlama ve 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
ÖNKOŞUL	Pastörize Meyve Sularını Hazırlama ve Servisi modülünü almış olmak
YETERLİK	Çay servisi yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel amaç Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklere uygun araç gereçlerle çay hazırlayıp servisini yapabileceksiniz. Amaçlar Ø Yöntem ve tekniklere uygun olarak çay hazırlayabileceksiniz. Ø Yöntem ve tekniklere uygun olarak çay servisi yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	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	Ø Modülün içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz. Ø Modül sonunda kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla ölçme araçları (çoktan seçmeli, doğru yanlış vb.) kullanılarak değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili öğrenci,

Çay, nice efsanelere konu olmuş geçmişiyile, diyar diyar gezerek günümüze kadar ulaşan büyüü 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 Çinde M.Ö.' 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.

Kültürümüzde önemli yeri olan çayın nasıl hazırlandığı, nasıl servis edildiği iyi bilinmelidir. Bunun için de en güzel çay nasıl üretilir, nasıl işlenir ve hazırlanacak çayın çeşidinin bilinmesi de gerekmektedir.

Ülkemizde Çay; kahvaltıların, beş çaylarının, sohbetlerin ve komşu ziyaretlerinin hala baş içeceği'dir. Karadeniz kıyılarında üretilen çayımız, dünyanın bir çok ülkesine ihraç edilmekte ve iç pazarda da tüketilmektedir. Karadeniz bölge insanına ve ülke ekonomisine de önemli katkıları vardır.

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 yiyecek ve içecek hizmetleri alanında, çayın yapılışını yöntem ve tekniklerine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

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

1. ÇAYLARIN HAZIRLANMASI

1.1. Çayın Tanımı ve Özellikleri

1.1.1. Çayın Tanımı

Latince'deki karşılığı Çin kamelyası olan bu bitki bir kamelya türüdür. Çaygiller (Theaceae) familyasına mensup olan çay bitkisi (Camellia sinensis veya Thea sinensis) genellikle çalı formunda olan bir ağaçtır.

Çay; aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir içecek veren asya kökenli bir ağaççıktır.

İçecek olarak çay ise; çay bitkisi yapraklarının belirli aşamalardan geçtikten sonra demlenmesiyle hazırlanan içecektir.

Genel anlamda çay ise; bir kısım bitki ve meyvelerin kendilerinin ya da özlerinin, sıcak suyla demlenmesidir.

1.1.2. Çayın Özellikleri

Çayın ilk tarımı Çin'de başlamış ve Malezya'da çeşitlenerek, Çinli keşişler ve Avrupalı tüccarlar aracılığıyla dünyaya yayılmış bir içecektir.

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. (Aşağıdaki resimlerde gözlemleyiniz.)



Resim 1.1: Çay bahçesi



Resim 1.2: Siyah çay



Resim 1.3: Yeşil çay

Çayın üretileceği tarım alanının iklimi ve deniz seviyesinden uzaklığı, çayın kalitesini belirleyen önemli etkenlerin başında gelir. 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 toprak ile nemli iklimleri sever.



Resim 1.4: Tomurcuk çay



Resim 1.5: Yaprak çay

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 hiç bir 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. Günümüzde ulaşılan boyutlarda, uluslar arası çay ticaretinin % 98 'i siyah çay (mayalanmış) ve % 2'si yeşilçay (mayalanmamış) olup, yeşilçay daha çok uzak doğu

ülkelerinin (Japonya, Çin ve Tayvan) geleneksel çay törenlerinde kullanılmaktadır. Ancak son yıllarda yeşilçay tüketimi diğer ülkelerde hızla yayılmaktadır.

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.

Toplanan bu 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.

Toplanan bu yapraklar bardaklarımıza siyah çay olarak gelene kadar sırasıyla toplam 6 aşamadan geçerler.

Ø **Siyah çay üretim aşamaları:**

- ÿ Toplama
- ÿ Soldurma
- ÿ Kıvrırma
- ÿ Fermantasyon
- ÿ Kurutma
- ÿ Tasnif ve ambalajlama

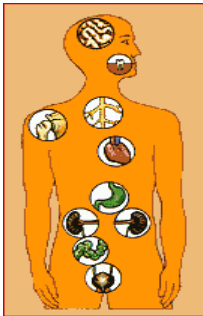
- **Toplama:** Bahçelerde toplanan çay yapraklarının bekletilmeden en kısa sürede fabrikalara ulaştırılması gerekir.
- **Soldurma:** Soldurma işlemiyle yaprağın doğal neminin % 30'u alınır. Böylece yaprak yumuşar ve kayganlaşır.
- **Kıvrırma:** Soldurmadan sonra çay kıvrırmaya geçmeye uygun hale gelir. Kıvrırma işlemi sonrasında çaya meyvemsi kokusunu veren eterik yağlar oluşur. Kıvrılan çaylar bir makinede ufalanır.
- **Mayalama:** Kıvrırma işleminin ardından mayalama işlemine geçilir. Mayalama aşaması çok önemlidir. Çünkü çayın kalitesini belirleyen kimyasal değişiklikler mayalandırma aşamasında olur.
- **Kurutma:** Çay bu aşamada kurutma işlemine alınır.
- **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 hale getirilir.



Resim 1. 6: Çayın çaylıklardan toplanıp işlem gördükten sonra paketlenmesi süreci

Kuru çay üretimi açısından bakıldığında zaman Hindistan, Çin, Sri Lanka, Kenya, Türkiye ilk beş sırayı almaktadır. Bu sıralamada Hindistan birinci, Türkiye ise beşinci sırayı almıştır. Kuru çay üretimi 2004 yılında Türkiye’de 205 bin ton olarak tesbit edilmiştir.

1.1.3. Çayın Yararları



Resim 1.7: Çayın yararları

- Ø Kolesterol seviyesini düşürdüğü uzmanlarca kanıtlanmıştır
- Ø Çinko içeriğiyle tadım hücrelerindeki tat alma bozukluklarını önler.
- Ø Susuzluğu giderir, karaciğeri temizler ve yeniler.
- Ø İçerdiği florid nedeniyle diş çürüklerini önleyici etkiye sahiptir.
- Ø Doku sertleşmesini ve damar sertliğini tedavi eder.
- Ø İçerdiği flavonollar ile tansiyonu düşürür ve kan damarlarının bağışıklığını artırır.
- Ø İçerdiği bileşik şekerler ile kan şekerinin yükselmesini önlediğinden diyabet hastalarına önerilmektedir.
- Ø İçeriğindeki C ve E vitamini ile karoten maddesi sayesinde kan kanserine karşı bağışıklığı artırır, kısırılığı önler.
- Ø Kuru çay yaprağının içerdiği polifenoller sayesinde kan basıncındaki artışları geciktirir.

- Ø İçerdiği mineral maddeler ile vücuttaki mineral dengesini kurulmasında sudan daha etkili bir rol oynar.
- Ø % 2-4 oranında kafein içeriğiyle metabolizmayı ve merkezi sinir sistemini uyarır, ruhsal rahatlık verir, dinlendirici ve konsantrasyon artırıcı etki yapar.
- Ø Böbreklerin daha iyi çalışmasını sağlar.
- Ø Çay banyoları, sıcak çay kompres ve pansumanları göz ve ciltteki bazı rahatsızlıkları giderir, kaşıntı ve egzama ile uzun dönemde sedef hastalığının tedavisinde rol oynar.
- Ø Ağır yemeklerden 1 saat sonra içilen çay hazmı kolaylaştırır.
- Ø İshale iyi gelir. Ateş düşürür ve baş ağrılarını giderir.

1.2. Çay Çeşitleri

Çaylar genel olarak **siyah**, oolong, **yeşil**, **beyaz** olmak üzere dört gruba ayrılır.

- Ø Siyah çay: Tam fermentasyona tabii tutulan çaydır.
- Ø Oolong çayı: Yarı fermente edilen çaydır.
- Ø Yeşil çay: Fermentasyona tabi tutulmayan çaydır.
- Ø Beyaz çay: Çayın üst kısmından yaprağa dönüşmemiş tomurcuğundan yapılan çaydır. Fermentasyona tabi tutulmaz.



Resim 1.8: Siyah çay Resim 1.9: Oolong çay Resim 1.10: Yeşil Çay Resim 1.11: Beyaz çay

Bu çayların üretimi ülkeden ülkeye farklılıklar gösterir. Çay çeşitlerinden siyah çay dünyada en çok üretilen ve tüketilen çaydır. Siyah çay tam fermentasyona tabi tutulduğu için siyah renk almaktadır. Yeşilçay ve beyaz çay fermente edilmeden işlenen çaydır. Bunların dışında yine çok tercih edilen yarı fermentasyona tabi tutulup işlenen Çin oolong çayları vardır. Bu çay çeşitlerine ülke çayları anlatılırken tekrar değinilecektir.

1.2.1. Türk Çayı

Ø Türk çayının üretimi: Türkiye'de çay yetiştirme konusunda ilk girişimin Tanzimat devrinde 1888 yılında yapıldığı, dönemin yazılı belgelerinden anlaşılmaktadır.

1925 ile 1947 yılları arasında çay elle toplanıp atölyelerde işlenmiştir. Fabrikalar kurulduktan



Şekil 2.12: Karadenizde çay toplayan kadın

sonra hem elle toplanıp atölyelerde işlenmiş hem fabrikalarda işlenmiştir. İlk çay fabrikası 1947 yılında Rize'nin 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 çaylarından oluşur.

En popüler içeceklerimizden biri olan çayın aslında Türkiye'de çok eski bir geçmişi yoktur. Ülkemizde 1930 'lara kadar çay yurt dışından ithal edilerek tüketilmiştir.



Resim 1.13: Karadenizde çay bahçeleri

Ø Elle (doğal yöntemle) yeşil çay üretimi Yeşil çayın öncelikle sağlık açısından çok yararlı bir içecek olduğunu, yeşil çayın çok tüketildiği uzak doğu ülkelerinde bazı hastalıkların az görülmesinin, yapılan araştırmalar sonucunda yeşil çay içilmesinden kaynaklandığı bilinmektedir. Mayıs 2002 tarihinde ilk sürgün dönemi Rize Çamlıhemşin İlçesine deneme üretimini gerçekleştirilmiştir. Daha sonra Bölgede çay uzmanları tarafından yapılan araştırmalar sonucunda çaylarımızın kalite, tat ve koku yönünden yeşil çay üretimine elverişli olduğunu tespit edilerek üretime az da olsa başlanmıştır.



Resim 1.14: Karadenizde çay alım merkezi

Ø 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. Türk tüketicisine çaydaki sağlığın sırrını bahşedecek olan kanserin bilinen doğal ilacı olan antioksidanları içersinde en yüksek derecede ihtiva eden böyle bir ürünle, böylece tanıştırılmıştır. Beyaz çay günümüzde daha çok sağlık amacıyla içilen az üretilen ve oldukça pahalı olan bir çay türüdür. türk çayında pestisid yoktur.

- **Pestisid:** Çayın zararlı haşerelerden korunması için kullanılan ilaçlardan çaya yansıyan insan sağlığına zararlı maddedir.



Resim 1.15: Beyaz çayın üretim aşamaları

1.2.2. Hint Çayı

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.



Resim 1.16: Hindistan'da çayın elle toplanması

Ø Darjeeling çayı: Darjeeling kenti de deniz seviyesinden 2200 iletki yüksekliktedir. Çaydan anlayanların uzun süre bir sır gibi sakladıkları Darjeeling çayı, bugün dünyanın en iyi kaliteli çayı olarak kabul edilir. Buna çayların şampanyası da denir. Kendine özgü bir aroması vardır. Çaydaki bu benzersiz aromanın nedeni burada yetişen çay fidanlarının iklimdeki en küçük değişiklikleri yapraklarında neredeyse günü gününe saklamaları ve tüm bunları daha sonra çayın tadına yansıtmaıdır.



Resim 1.17: Hindistan darjeeling çayı

Günümüzde Hindistan'da yılda 750.000 ton çay üretilmektedir ve ülke dünyanın en büyük çay üreticisi konumundadır.

Ø **Assam çayı:** 1800'lü yıllarda Hindistan'ın Assam bölgesinde İskoçyalı Robert Bruce tarafından bulunmuş koyu renkli, güçlü ve keskin kokulu bir çaydır. Sert ve koyu renkli bir çaydır. Yetiştirildiği bölge Kuzeydoğu Hindistan'dır. Birçok harmanda kullanılan bir çay çeşididir.

Çok özel aromalı ve açık renkli bir çaydır. Nepal yakınlarında deniz seviyesinden çok yüksek dağların doruklarında yetişen çay çeşidi, dünyanın en kaliteli çayları arasında yer alır.



Resim 1.18: Hindistanda çay üretimi

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



Resim1.19: Hindistanda çay bahçeleri

Ø **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.



Resim 1.20: Hindistanda toplanmış çaylar

1.2.3. Çin Çayı

Çay, içecek sayılmadan önce uzun zaman ilaç olarak kullanılmıştır. Çin'de ilaç dışında içecek olarak kullanılmaya başlandığı ilk dönemler 4. ve 5. yüzyıl olmuştur.



Resim 1.21: inde çay toplayan kadımlar



Resim 1.22: ay üretim atölyesi

Ø **Pouchong & Oolong aylar:** Pouchonglar Çin'in kokulu aylarıdır ve bunlara Yasemin, Gardenya veya Yulan çiçekleriyle koku verilir.

Ø **Lapsang souchong:** Çin'den gelen, geniş yapraklı ve elde ttslendiği için duman kokan, farklı ve güçlü bir çaydır.

Ø **Çin yeşil çayları:** Çin yeşil çayları, yaprağın yaşına ve işlenmiş yaprağın stiline ve şekline göre sınıflandırılırlar



Resim 1.23: inde yeşil çay retimi



Resim 1.24: inde yeşil çay retimi

1.2.4. Rus Çayı

Rusya'da çay geleneğinin gelişimi, Çin ve Rusya arasında imzalanarak ticaret serbestisi getiren anlaşmayla 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.



Resim 1.25: Rusyada çay toplayan kadınlar

1.2.5. Diğer Ülke Çayları

Ø **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. Hindistan'ın güneyinde yer alan ve 1947 yılında bağımsızlığına kavuştuktan sonra Sri Lanka adını alan 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 resmi yollarla ithal edilen çayların başında gelir. Güneydoğu ve Doğu anadoluda en çok tüketilen çaydır. Yoğun demi ve farklı tad ve aromalarıyla beğenilen bir çay çeşididir.



Resim 1.26: Sri Lanka (Seylan) çayı toplama

Ø **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.

Ø **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 haline getirmişlerdir. Japonya'da çay Çai'lik (çaysever) yüzlerce yıllık bir gelenektir. Onlar Çai'liği yaşama zevki ve sükunet veren bir yöntem olarak kabul etmişlerdir. Hatta çay içmek için özel çay odaları kurup, ritüeller geliştirmişlerdir.



Resim 1.27: Japonyada kültüre alınmış çay bahçesi

Ø **Japon yeşil çayları:**

- **Gyokuro**, çay bitkilerinden elle toplanarak üretilmiştir. Japonya'nın en güzel ve en nadide çayıdır. Yüksek derecede kafein içerir. Yaprakları açık parlak yeşil olsun diye, yetiştiği bahçeler, hasat öncesinde sürekli gölgede tutulmaktadır.
- **Matcha**, toz halindedir, Japon seremonilerinin vazgeçilmez çayıdır.
- **Sencha**, günümüzde tüketimi en yaygın olan çayıdır. Sencha çayının bir çok çeşidi bulunmaktadır. Sağlık açısından birçok yararlı özelliği olduğuna inanılmaktadır.
- **Kamairicha**, sencha çayından farkı, üretim aşamasında yapraklar sıcak su buharı ile değil fırında şok soldurmaya tabi tutulmuş çaylardır.
- **Bancha**, düşük kaliteli çaylardan yapılıp, niteliksiz olmasına karşın günlük kullanım da yaygın olarak içilmektedir. Halk tarafından evde basit düzeneklerle el yapımı olarakda üretilmektedir.



Resim 1.28: Japon çay toplama makinesi

1.2.6. Bitkisel Çaylar ve Meyve çayları



Resim 1.29: Bitki çayları

Genellikle doğada kendiliğinden yetişen bitkilerin taze veya kuru yapraklarının keyif ve şifa niyetine kullanılması için hazırlanan çaylardır. Ancak çay olarak hazırlanacak bitkilerin dikkatli kullanılması gerekmektedir. Piyasada satılan ve yaygın olarak kullanılan bitki çayları tercih edilmelidir. Örneğin adaçayı, ihlamur, rezene, kekik, kuşburnu, papatya, nane, dağ (yayla) çayı, menekşe, yasemin, ısrğan otu vb.

Ø Bitki çayları

- **Adaçayı:** Orta Avrupa'da, Balkanlarda ve Akdeniz Bölgesi'nin çeşitli yerlerinde yabani olarak bulunur. Güneybatı Anadolu'da ve özellikle Muğla çevresinde "adaçayı" (*Salvia triloba*) bitkisinin yapraklı dalları çay hazırlamada kullanılır. Bitkiye ve hazırlanan çaya adaçayı denmektedir.



Resim 1.30: Adaçayı bitkisi

- **Ihlamur:** Bir Avrupa ağacıdır. Yurdumuzda daha çok Kuzey Anadolu'da bulunmaktadır. 15-40 m boyuna erişebilen ve kışın yaprağını döken bu ağacın çiçekleri, sarımsı beyaz renkli ve hoş kokuludur. Ihlamur, hem tadıyla hem de kokusuyla hoş bir içecek olup, ferahlık veren ve yatıştırıcı etkiye sahip olan bir çaydır.



Resim 1.31: Ihlamur ağacı

- **Rezene:** Kökünden, tohumundan ve yapraklarından yararlanır. Yemeklerden yarım saat önce alındığında, iştah açıcı olarak kullanılabilir.



Resim 1.32: Rezene bitkisi



Resim 1.33: Kekik bitkisi



Resim 1.34: Papatya bitkisi

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

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



Resim 1.35: Nane bitkisi



Resim 1.36: Isırgan otu



Resim 1.37: Yaylaçayı

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

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

- **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 eşğinde, değişik mahalli isimler verilerek, çay olarak kullanılmaktadır.

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

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

- **Böğürtlen:** Böğürtlen, üzümü 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 yaygın olarak bulunur.



Resim 1.38: Paraguay



Resim 1.39: Böğürtlen meyvesi



Resim 1.40: Kuşburnu meyvesi

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

1.3. Çay Hazırlamada Kullanılan Makineler

1.3.1. Çeşitleri ve Özellikleri

Ø **İşletme tipi çay otomatları** Firmaların ürettiği otomatlar farklı olmakla beraber genellikle iki bölümden oluşur. Su ısıtıcı hazne ve çay filtresinden oluşur. Kaynayan su, çay filtresine geçerek çay demlenir.



Resim 1.41: İşletme tipi çay otomatları

- 50–100–150–200–300 bardaklık çay demi çıkar.
- Suyu kaynatan, yanmayan, paslanmayan içi teflon kaplı şok tüp rezistanslıdır.
- Suyu ve çayı belli ısıda tutan otomatik termostat özelliği vardır.
- Çay demi ve sıcak su seviyelerini gösteren göstergesi vardır.
- Özel damlatmayan çelik çay demi ve sıcak su muslukları
- Makinede su bittiğinde elektrik otomatik olarak devreden kesilir ve sesli alarm sistemi ile kullanıcı uyarılır.
- Komple 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Ø **Ev Tipi Çay Otomatları:** Başta siyah çay olmak üzere bitki ve meyve çaylarının hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Demlenen çayın renginin görebileceği cam demlik, tek başına da kullanılabilen hızlı ve güvenli su ısıtıcı gibi özellikler bulunur. Piyasada birçok çeşidi bulunmaktadır.



Resim 1.42: Ev tipi otomatlar



Resim 1.43: Otomatik semaver

Otomatik semaver ev tipi bir çay otomatıdır.

- Otomatik Semaver, sıcak tutma ve kaynatma özelliklidir.
- 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde & porselen demliği vardır.
- Ergonomik güvenli kullanım özelliğine sahiptir.

1.3.2. ay Makinelerinin (Otomatların) Kullanımı

İşletme tipi otomatlar işletmelerde kahvaltı ve kalabalık gruplar için ideal çay yapma araçlarıdır. Ev tipi otomatlar ise evlerde ya da işletmede çay servisi yapılacak kişi sayısına göre çay hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Suyun kısa sürede kaynaması ve çayın en kısa sürede hazırlanması, çayın tazeliğini koruması açısından kullanılışlıdır. Otomatların alışma özelliği ve kapasiteleri birbirinden farklı olabilmektedir. Kullanmadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz.

1.4. ay Hazırlamada Dikkat Edilecek Hususlar

- Ø ay için taze, yumuşak, kireçsiz su kullanılmalıdır.
- Ø Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.
- Ø ay suyunu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatmamalıdır. (Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.)
- Ø Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır.
- Ø Kullanılacak ay miktarı doğru hesaplanmalıdır (her bardak için ortalama bir çay kaşığı dolusu çay ideal ölçü olarak alınmalıdır.)
- Ø Su tam kaynama noktasında iken suyu demliğe eklemelidir.
- Ø ayın demi kaynatılmamalıdır
- Ø ayın demlenmesi için 10–15 dakika kadar beklenmelidir. (Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5–7 dakika bekletilmelidir.)
- Ø Demlenen ay yarım saat içinde içilmelidir.

ayların hazırlanmasında çok büyük farklılıklar görülmemektedir. Genel olarak demleme süresinde ve suyun kaynama süresinde küçük farklılıklar vardır.(Bu farklılıklar için 1.5. ayların hazırlanması konusuna bakınız)

1.5. ayların Hazırlanması

1.5.1. Otomatlarda ayın Hazırlanması

Barda otomatlarda çay hazırlığı ile ilgili gerekli ön hazırlık (mise an place) yapılır. Otomatlara (aymatik) yeteri miktarda su doldurulur, çay haznesine yeteri miktarda çay konur. Konacak ay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya 1 çay kaşığı çay konmalıdır. aymatik 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.

aymatikler otellerde kalabalık gruplar için en ideal çay hazırlama araçlarıdır. Kalabalık kahvaltı grupları ve cafe breakler ve toplantılar için uygundur. ay 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.

1.5.2. Demlikte Çay Hazırlama

İçinde çay demlenen genellikle porselenden veya çelikten yapılmış küçük çaydanlıktır. Demliğin önceden ısıtılması gerekir. Demliğin ısıtılması sıcak suyun çay üzerine dökülmesi sırasında, ısı kaybını önler ve çayı çay yapan reaksiyonun gerçekleşmesini sağlar. Kaynatılmış sudan demliğe çayın ölçüsüne uygun miktarda su konup 10–15 dakika demlenmeye bırakılır.

Küçük gruplar ve evlerde çay demlemek için ideal çay araçlarıdır. Yarım saat içinde servis edilmelidir.

Ø Siyah çayın hazırlanması



Resim 1.44: Kuru siyah çay

Siyah çay, kuru çayın, sıcak suda demlenmesiyle hazırlanır. Demlenme sırasında kafein, organik asitler ve polifenol türevleri ve minerallerin bir kısmı suya geçer. Demlenme süresi uzadıkça bu öğelerin suya geçen miktarları da artar. Böylece çayın rengi koyulaşır ve tadı acır. Çayın tadı polifenol türevleri ve kafeinden kaynaklanır. Siyah çay otomatlarda, çaydanlıkta ve poşet çaylar fincan veya bardakta demlenip hazırlanır.

Ø Yeşil çayın hazırlanması



Resim 1.45: Kuru yeşil çay

Yeşil çayın hazırlanması farklıdır. Öncelikle siyah çayda olduğu gibi uzun süre bir demleme olayı söz konusu değildir. Çay suyu çok iyi şekilde kaynatılır. Su, kullanım esnasında içilebilecek sıcaklıkta olmalı, kaynar olmamalıdır. Çünkü yeşil çay yaprağı çok ince yapılı olduğu için yaprağa zarar verebilir. Demlikte veya fincanda hazırlanabilir.



- Yeşil çay hazırlamak için, porselen demliğe her bardak için bir çay kaşığı oranında yeşil çay koyunuz.
- Yeşil çayı koymuş olduğunuz demliğe, daha önce kaynattığınız taze suyu ekleyiniz.
- Yeşil çayın demlenmesi için 3 – 4 dakika bekleyiniz.
- Demlediğiniz yeşil çayı hazırladığınız bardaklara süzerek servis yapınız.

Fincanda yeşil çay hazırlığı ise şöyledir: Fincanın içerisine daha önceden ısıtılarak hazırlanan su konulur. Suyun üzerine yeşil çay yaprağı ilave edilir. 3–4 dakika bekletilerek çayın demlenmesi sağlanır. Yeşil çay yaprakları çıkarılarak çay hazırlanmış olur.

Ø Beyaz çayın hazırlanması



Resim 1.46: Kuru beyaz çay

Genelde beyaz çay oldukça hafiftir. Onun için demliğe veya bardağa yeteri kadar çay eklenmelidir. Aynı çay peş peşe olmak şartıyla üç kere demlenebilir. Ancak ilk demlemedeki 6 dakikalık süreye her bir yeni demleme için ilave 2–3 dakika eklemelidir. Demde kullanılacak su (70–80 C) olmalıdır. Kesinlikle suyla birlikte

kaynatılmaması gerekir. Diğer bir ifadeyle siyah çay için kullanılan sudan daha düşük sıcaklıkta olmalıdır. Kaynamış suyu 1–2 dakika dinlendirmek gerekir.

Beyaz çay daha çok hafif yemeklerden sonra tercih edilir. Baharatlı yemeklerden sonra içildiği takdirde gerçek lezzetini verilemez. Yeşil çayların çoğunda otsu bir tat varken, beyaz çayda kavunu andıran hoş bir tad vardır. İdeal dem rengi solgun sarıdır. Eğer içeceğiniz beyaz çay tek içimlik poşetler (sallama) halinde hazırlanmış ise, sadece 30-60 sn arasında sıcak suda bekletilmelidir. Daha fazla bekletilmemelidir.

1.5.3. Semaverde Çay Hazırlama

Semaverde çay demleme Türk çay kültürünün önemli bir parçasıdır. Geçmişte semaver keyfi aile ziyaretlerinin, çay bahçeleri ve pikniklerin ayrılmaz bir parçasıydı. Günümüzde çok sık kullanılsa bile bazı çay bahçelerinde sevenleriyle buluşmaya devam etmektedir.

Rusların çay kültüründede semaverin önemli bir yeri vardır. Semaverler elektrikli ve kömürlü olarak ikiye ayrılmaktadır. İki parçadan oluşur;

Su Haznesi ve Demlik. Su haznesine yeterli miktarda su doldurulur ve elektrikliyse prize fişi takılır ısı ayarı yapılır. Kömürlü semaverse kömür haznesine yeteri kadar kömür ya daha önceden kor haline getirilip konur ya da kömür hazneye konduktan sonra ateşlenir. Kaynayan sudan uygun miktarda daha önce hazırlanmış demliğe boşaltılıp semaverin üstüne konup demlenmeye bırakılır.



Resim 1.47: Semaverde çay demleme

1.5.4. Bitkisel ve Meyve Çaylarının Hazırlanması

Bitki çayları taze bitkiler ayıklanıp temizlendikten sonra bardak veya fincana konan kaynamış sıcak suya birkaç dal konarak servis edilir.

İkinci bir yöntemde 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 bardağa kaynamış sıcak su ilave edilir. Dem süresi yaklaşık 4–5 dakikadır.

Bitki ve meyve çaylarının bazıları sade (rezene, elma çayı vb) veya karıştırılarak çocuk çayı olarak hazırlanıp servis edilmektedir.



Resim 1.48: Bitki ve meyve



Şekil 1.49: Çocuk çayları

1.5.5. Çay Tadımı

Çay tadımı çayologlar tarafından yapılır.

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

Ø Çayologun Çay testi:



Resim 1.50: Çay tadımı

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 duyumlara dayandığı halde genellikle isabetlidir. Çay seçiminde en önemli faktör, çayın tadımıdır. Şarap gibi, çay tadımı da 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 duyasu:** 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.

UYGULAMA FAALİYETİ

Çay Hazırlama

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULAR) DOĞRU-YANLIŞ TESTLER

		Doğru	Yanlış
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, açık olan çaylar tercih edilir		
6	Çaylar hava almayan bir kaptaki saklanır.		
7	İyi siyah çay yaklaşık 10-15 dakika arasında demini alır.		
8	Çaya 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, 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	Çayotomatları (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 yapılırsa ayıklanır, temizlenir. Bardak veya fincana kaynamış doldurulur, birkaç taze bitki dalı konup 4-5 dakikademlenmeye bırakılıp hazırlanır.		

ÇOKTAN SEÇMELİ TESTLER

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 fermantasyona tabi tutulan çay hangi seçenekte verilmiştir?
A) Oolong çayı B)Siyah çay C)Yeşil çay D) Beyaz çay
21. Fermantasyona 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 direk 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 aşağıdaki 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. ay tadım aşamaları hangi seçenekte doğru verilmiştir?
A) ayın kokusu-çayın rengi-çayın fermantasyonu
B) ay Görüntüsü-Ağız duyusu-çayın üretildiği lke
C) Ağız duyusu-Sıcaklık-Demlenme metodu-Kişisel zelikler
D) Ağız duyusu-çayın üretildiği ülke-çayın markası-çayın fermantasyonu
30. Otellerde en çok hangi çay hazırlama aracı kullanılmaktadır?
A) aydanlıklar B) Potlar C) Otomatlar D) Tea presler

DEğERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	Evet	Hayır
İŞLEM BASAMAKLARI		
Barda gerekli ön hazırlıkları yaptınız mı?		
Çay çeşidini belirlediniz mi?		
Çayın çeşidine uygun araç gereçleri seçtiniz mi?		
Çay yapma standardına uygun suyu, uygun araçta kaynattınız mı?		
Çay demliğini ısıttınız mı?		
Demlenecek çay miktarını ölçüp demliğe koydunuz mu?		
Kaynamış olan sudan, demliğe konulan çaya uygun miktarda su koydunuz mu?		
Çayın demlenmesi için uygun süreyi beklediniz mi?		
Demi kontrol ettiniz mi?		
Çay demlenmiş mi?		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli düzenli kullandınız mı?		
Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yaptınız mı?		
Kullanılacak araçları, kullanım talimatına göre kullandınız mı?		
Çalışma için gerekli güvenli ortamı sağladınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

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

ARAŞTIRMA

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

2. ÇAY SERVİSİ



Resim 2.1: Çay evi (tea room)

2.1. Çay Servisinde Kullanılan Malzemeler

2.1.1. Çeşitleri

Servis edilecek çayın çeşidine göre çay servisi farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle 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.

2.1.2. Özellikleri

Çay servisinde kullanılan malzemeler, üretildiği maddenin özelliğine göre metal, porselen, cam, ahşap ve kumaştan yapılan malzemeler olarak sınıflandırılır.

Ø **Metal malzemeler:** Çay kaşığı, çay bardağı altlığı, şekerlik, maşa, tepsileri vb malzemeleri kapsar.



Resim 2.2: Metal çay takımı



Resim 2.3: Porselen çay takımı

Ø **Porselen malzemeler**

Fincanlar, altlıklar, şekerlik, sıcak su çay ve süt potları

Ø **Cam malzemeler**

Bardaklar, fincanlar, altlıklar, şekerlik, tepsiler, sıcak su- çay ve süt potları, servis altlığı vb.

Ø **Ahşap malzemeler:** Tepsiler, fincanlar, şekerlik, maşa, servis altlığı,

Ø **Kumaş ve kâğıt malzemeler:** Peçeteler ve altlıklar (dolley)

Ø **Çay servisinde kullanılan malzemeler şunlardır;**

• **Potlar:**Çaylar direk fincan veya bardakta servis edildiği gibi çay takımıyla beraber çay ve su potlarıylada 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.



Resim 2.4: Çay potları

• **Tea Pres:** Tea pres, ortadaki kolona çay konulur, (maximum emziğin 4 cm altına kadar sıcak su konulur.) kapağı üzerine konularak press yapılmadan, siyah çay için 3–5 dakika, bitki ve meyve çayları için 5–10 dakika demlenmesi için beklenir ve sonra pres yapılır. Artık çay servise hazırdır. 0.5–1–1,5 litrelik çeşitleri bulunmaktadır. Tea preslerde çay hazırlanır ve potlara koyulmadan servis edilebilir.



Resim 2.5: Tea pressleri

- **Tepsiler:** Çay servisinde kullanılan tepşiler değişik model ve büyüklüktedir. Metal, ahşap vb. maddelerden yapılırlar.



Resim 2. 6: Çay servisteşileri

- **Fincanlar:** Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinde kulplu beyaz porselen fincanlar kullanılmaktadır. Ancak çay içme kültürü ülkeden ülkeye değişiklik göstermektedir. Kimi ülkeler ahşap kimileri cam, kimileri metal porselen kullanmaktadır. Çin ve Japonya gibi ülkeler fincan altlığı kullanmamaktadır.



Resim 2.7: Klasik çay fincanı ve altlığı



Resim 2.8: Japon çay fincanı



Resim 2.9: Kore çay fincanı



Resim 2.10: Paraguay çay fincanı



Resim 2.11: Cam çay fincanı



Resim 2.12: Cam çay bardağı

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

- **Çay bardağı altlığı:** Genellikle metal veya camdan üretilir.



Resim 2.13: Çay bardağı altlığı

- **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.



Resim 2.14: Şekerlik ve şeker maşası

- **Çay kaşıkları:** Normal çay kaşığı, yaklaşık 13–14 cm' dir. Buzlu çay kaşığı ise uzun saplı çay kaşığıdır. Genellikle paslanmaz çelikten yapılır.



Resim 2.15: Çay kaşıkları

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



Resim 2.16: Çay tabağı altlıkları

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



Resim 1.17: Buzlu çay bardağı



Resim 2.18: Çay süzgeci



Resim 2.19: Çay limonluğu ve çatalı



Resim 2.20: Poşet çay



Resim 2.21: Peçetelik



Resim 2.22: Süt potu

2.2. Çay Servisinde Dikkat Edilecek Hususlar

- Ø Servis edecek olduğunuz malzemenin; tepsi, fincan veya bardak, kaşık ve tabağın temizliğinden ve sağlamlığından emin olunuz. Özellikle ruj lekelerine ve çatlaklıklara dikkat ediniz.
- Ø Sipariş alırken sipariş ayrıntılarını not ederek hatalara meydan vermeyiniz. Örneğin bazı konuklar çayı açık, bazıları koyu demli çay ister.
- Ø Sıcak içecekleri, ısıtılmış fincan ve bardaklarda servis ediniz.
- Ø Bardak ve fincanlarda dudak payı bırakınız.
- Ø İçeceği fincanın ya da bardağın dışına taşırmasından servis ediniz.
- Ø Şekeri şekerlikle ve maşayla servis ediniz.
- Ø Şekerle birlikte sakarin bulundurunuz.
- Ø Her zaman nemli ve kuru temizlik bezini servantinüzde bunundurunuz.
- Ø Temiz ve düzenli çalışınız boşalan ambalajları çöpe atıp dolan çöpleri boşaltınız.
- Ø Boş zamanlarınızda malzeme kontrolünü ve temizliği yapınız.

2.3. Çayların Servisi



Resim 2.23: Potta çay servisi



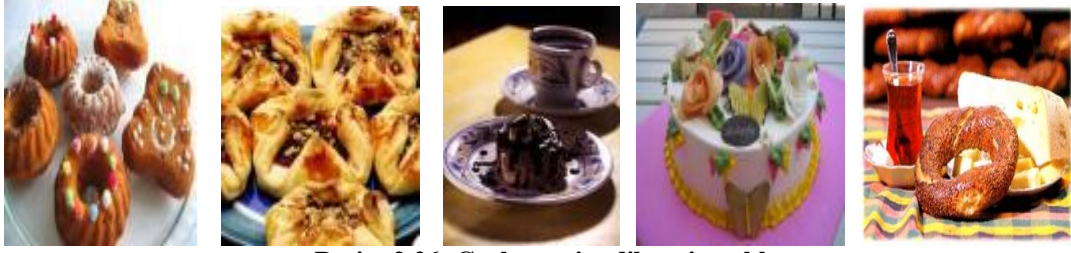
Resim 2.24: Bardakta siyah çay



Resim 2.25: Kasede yeşil çay

Çay servisi kültürden kültüre farklılıklar göstermektedir. Yaklaşık beşbin yıllık geçmişe sahip olan çay, yetiştirildiği ülkenin kültürüne göre servisi şekillenmiş, zamanla dünyada tüm ülkelerin tükettiği sıcak bir içecek haline gelmiştir. Doğada yetişen ve çay olarak tüketilen bazı bitki ve meyve çaylarında kendine has servis yöntemleri vardır.

Günümüzde ön plana çıkan yöntem klasik çay servisi yöntemidir. Çayı pota, bardağa ya da fincana koymadan önce mutlaka süzünüz. Süzgeç kullanmanın temel sebebi görüntüsünün kötü durması ya da ağza çay yapraklarının gelme olasılığıyla beraber, bardakta kalan çay yapraklarının demlenmeye devam etmesidir. Bu da çay zevkini bozar. Başta İngiltere olmak üzere birçok ülkede siyah çay isteğe göre limon veya sütle servis edilebilir. Çayların yanında pasta, kek, börek vb yiyecekler servis edilebilmektedir.



Resim 2.26: Çayla servis edilen yiyecekler

Başta klasik çay servisi olmak üzere, ülkemiz değişik ülkelerde çayların servisi şöyledir.

2.3.1. Klasik Çay Servisi

Klasik çay servisi dendiğinde akla ilk gelen çay siyah çaydır. Renkleri ve tatları dışında siyah çay ile yeşil çay arasındaki farklardan biri de yeşil çayın genellikle altlığı olmayan fincanla, servis edilmesidir. Yüzyıllarca hiçbir tatlandırıcı kullanılmadan sunulan çaya zamanla çeşitli tatlandırıcılar, bal, şurup vs. katılmıştır. Çay günümüzde beyaz, esmer şeker ve tatlandırıcılarla tatlandırılır.



Resim 2.27. Potta klasik çay servisi

Demlenen çay şöyle servis edilir: Çaydanlıkta demlenen çay porselen çaydanlığa alınmadan önce bir kez karıştırılır. Çay demlikten sonra pota veya bardağa süzülür. Çay servisi yapılırken yanında şeker veya tatlandırıcılar bulunur.

Klasik çay servisi iki şekilde yapılır. Potla yapılan servis ve fincanda yapılan servistir.

Ø Potla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları

- Çay servis tepsi, peçete veya doley
- Çay ve su potu (potların kendi altlığı var ise pot altına yerleştirilir. Üzerine dolley veya peçete konur. Yok ise dessert tabak ve içerisinde dolley konularak kullanılır)

- Fincan ve altlığı
- Çay kaşığı
- Şekerlik ve maşa

Potla çay servisinde misafire sağdan yaklaşılır ve servis için izin istenir. Sırasıyla



Resim 2.28: Garsonun misafirin sağından potta çay servisi yapışı

ay fincanı kulpu ve kaşığın sapı misafirin sağına gelecek şekilde konur. Şekerlik ve maşası fincanın ilerisine konur. Fincana ilk çay servisi garson tarafından yapılır.Fincanın sağı ilerisine çay potu ve yanına su potu yerleştirilir. Misafirin başka isteğı olup olmadığı sorulup masadan uzaklaştırılır.

Ø Fincanla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları;

- ay servis tepsi, peçete veya dolley
- ay bardağı veya fincanı ve altlığı
- ay kaşığı
- Şekerlik ve maşa

Fincanla klasik çay servisinin potlu servisten farkı, çayın konuk masasına fincanla getirilmesidir.



Resim 2.29. Yiyeceklerle fincanda klasik çay servisi.

- Ø Barda tepsiye gerekli servis araçları konur.
- Ø Fincana veya bardağına yeteri miktarda çay süzölür, üzerine su doldurulur.
- Ø Tepsiyle misafire sağdan yaklaşarak servis için izin istenir.
- Ø ay fincanı misafirin önüne kaşıyla beraber konur.
- Ø Şekerlik ve maşası bardağın ilerisine konup servis tamamlanır.
- Ø Misafirin başka isteğı olup olmadığı sorularak masadan uzaklaştırılır.

2.3.2. Türk ay Servisi

Diğer medeniyetlerden ülkemize gelinceye kadar edindiğı birikimin ışığında, kültürümüzle yeniden yoğurduğumuz çay, öncelikle sabah kahvaltısı soframızın, sonrasında da ikinci ve akşam sohbetlerimizin müdavimlerinden olmuştur. Genellikle ince belli cam bardakta sunulan çayın *tavşankanı* adı verilen dem ölçüsü esastır.

Ülkemizde restoran bar ve kahvehanelerde en çok siyah çay servis edilmektedir. Son yıllarda bitki ve meyve çayları, yeşil çay servisi de yaygınlaşmaya başlamıştır. Beyaz ay ülkemizde yeni



Resim 2.30: Türk ayı

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 olarak, 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.

Ülkemizde özellikle Doğu Anadolu bölgesinde yaygın olan *kıtlama* olarak şeker kullanma geleneği de vardır. Nöbet şekeri adı da verilen bu şekere kluntje denir.

Çay ülkemizde iki şekilde servis edilir.

Ø Bardakta türk çay servisi

- ÿ Çay servis tepsi ve altlığı
- ÿ Fincan veya bardak, altlık, kaşık
- ÿ Bardak altlığı (doley)
- ÿ Şekerlik ve maşa



Resim 2.31: Çay ve yiyecekler

Servisi yapmak için; Tepsiye tüm malzemeler dizilir. Hazırlanmış çay bardağa konup tepsiye yerleştirilir. Misafire servis kurallarına uygun olarak sağ taraftan servis edilir.

Ø Semaverde Türk çayı servisi

- ÿ Semaver ve demliği
- ÿ Servis tepsi ve altlığı
- ÿ Fincan veya bardak, altlık, kaşık
- ÿ Bardak altlığı (doley)
- ÿ Şekerlik ve maşa
- ÿ Çay süzgeci

Geçmişten günümüze çay kültürümüzün önemli bir parçasıdır. Günümüzde daha çok otantik çay bahçelerinde, semaverde çay servisi yapılmaktadır. Çay ocağında hazırlanan

semaver suyu kaynadıktan sonra, kişi sayısına uygun büyüklükteki porselen demliğine çay konur ve demlenir. **İki şekilde semaverde çay servisi yapılır.**

Birinci yöntemde tepsiye bardak, altlık, kaşık, şekerlik, süzgeç ve altlığı yerleştirilip misafir masasına semaver ve demlikle beraber getirilip bırakılır. Bir istekleri olup olmadığı sorulup masadan uzaklaşılır.

Misafirlerin isteğine göre semaverden yeterince kaynar su alınıp demlikteki çayın üzerine doldurularak çay demlenmeye bırakılır. 10–15 dakika bekledikten sonra çay servise hazırdır. Konuklar çaylarını semaverden kendileri alırlar. Semaverle çay servisinin ikinci yöntemi de şöyledir.

Semaverdeki su kaynadıktan sonra, misafir sayısına uygun büyüklükteki porselen çaydanlıkta çay demlenir. Servis tepsi ve semaver misafir masasına bırakılır. Konuklara çaylarının servisini isteyip istemedikleri sorulur. Servisi personel yapacak ise servis potlardaki gibidir. Demlenen çayın servisini genellikle misafir kendisi yapar.

2.3.3. Poşet Çay Servisi

Amerikalı tüccar Thomas Sullivan müşterilerine küçük ipek torbacıklar içinde çay numuneleri gönderir. Böylece poşet çay tarih sahnesinde yerini almış olur. Poşet çayda kullanılan çay çok ince işlenmiştir. Kaliteli çaydan üretilmesi gerekmektedir. Poşet çaylar, demlik poşet çay ve fincanlık poşet çay olmak üzere ikiye ayrılır. Poşet çayın demlenme süresi yaklaşık 5 dakikadır. Genellikle fincanda servis edilir.



Resim 2.32: Poşet çay servisi

Ø Demlik poşet çayın servisi

- **Servis için gerekli malzemeler;**
 - Çay potu, tepsi, peçete veya doley, fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik.
 - Uygun miktarda ve çeşitte demlenen çay için tepsiye, servis edilecek kişi sayısı kadar fincan veya bardak konur.

Fincanla veya bardakla beraber çay kaşığı ve şekerlik konur.

Pottan servis kurallarına uygun olarak konunun sağından servis yapılır. Misafire sağdan, Fincan kulplu ve sağ tarafa gelecek şekilde servis yapılır. Misafire başka isteği olup olmadığı sorularak masadan uzaklaşılır.

Ø Fincan poşet çayın servisi

- **Servis için gerekli malzemeler;**
 - Tepsi, peçete veya doley, fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik, fincan, resim 2,32 deki fincan gibi değilse poşet çay atığı tabağı.
 - Hazırlanan çay için doleyli veya peçeteli tepsi hazırlanır. 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. Misafire başka isteği olup olmadığı sorularak masadan uzaklaşılır.

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.

Buzlu çaylar sıcak suyla hazırlanıp daha sonra soğutulan çaylardır. Genellikle çay bitkisinden elde edilen çay sade veya değişik meyvelerin aroması karıştırılarak hazırlanır ve soğuk içilir. Buzlu çay, sade buzlu çay, şeftali aromalı buzlu çay, elma aromalı buzlu çay vb şeklinde isimlendirilir. Ülkemizde özellikle genç tüketiciler arasında önemli ölçüde tercih edilen bir içecektir.

Ø Servis için gerekli malzemeler;

- ÿ Çay servis tepsi
- ÿ Buzlu çay bardağı
- ÿ Buzlu çay kaşığı
- ÿ 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.



Resim 2.33: Buzlu çay servisi

2.3.5. Bitkisel Meyve ve Çaylarının Servisi

Ø Servis için Gerekli malzemeler

- ÿ Çay servis tepsi ve altlığı
- ÿ Fincan veya bardak, altlık, kaşık
- ÿ Bardak altlığı (dolley)
- ÿ Şekerlik ve maşa
- ÿ Küçük boy tabak (posalar için)



Resim 2.34.Bitki ve Meyve çayları

Bitki ve meyve çayları benzer şekilde servis edilirler.

Bitki veya meyve çayları eğer çaydanlıkta demlenmişse, tepsiye altlık veya peçete, şekerlik ve maşası konur. Demlenen çay kaşıklı ve altlıklı fincan ya da bardaklara konur. Tepsiyle misafire sağdan yanaşılır, 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 konur. Kaynamış sudan fincana veya bardağa su konup üzerine küçük dal veya yapraklar ilave edilir. Kaşık sağ tarfta olmalıdır. Misafire sağdan servis yapılır.

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

Granül olarak üretilen meyve çaylarını (elma çayı, kivi çayı vb.) fincana doldurulan sıcak suya yeteri 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.

2.3.6. Diğer Çayların Servisi

Ø Hint çayı servisi

Hindistan'da çay, şeker ve süt bir arada kaynatılarak hazırlanır. Yöresel kıyafetler eşliğinde servis personeli servis yapar.

Ø Sri Lanka (Seylan) çayı servisi

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

Ø Çin çayı servisi

Çinlilere göre çay, küçük fincanda soğumadan içilmelidir. Hem rahatça içebilmek, hem de içerken içtiği çayı görerek manevi bir hazza kavuşmak için fincanların geniş ağızlı olanları tercih edilir.



Resim 2.36: Çay kasesi

Ø Rus çayı servisi

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 özelliği taşımaktadır.

Rus çay geleneği dahilinde şeker, bal ya da reçelle tatlandırılmış, şerbeti bol ve çok demli çay tercih edilir. Rusya'da her öğün çay içilmesi bir gelenektir. Ruslar çaylarını semaverde demlerler, beyazlatılmamış şeker ve limon suyu ilave ederek içerler. Gerçek bir çay tiryakisi Rus çayına şeker atmaz, şekeri 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 2.35: Hint çayı servisi

Ø Değişik kültürlerde çay servisi

• Japonya'da çay servisi

Sado (veya Chado)

Sado ve çay törenlerini konu alan birçok okul bulunmaktadır. Japonya'da çay törenleri çok ince detayları bulunan bir sanat dalıdır. Çay yani *O-cha* (yeşil çay)'nın Japon kültüründeki yeri, kahvenin Amerikan kültüründeki yeri veya 'bir fincan çay'ın İngiliz kültüründeki yerinden çok daha farklıdır.

Çay törenleri genellikle özel çay odalarında gerçekleştirilir. Konuklar çay odasına girdikten sonra *nijiriguchi* kapısının önünde çömelerek dünyevî sorunlardan uzaklaşır. Çay töreninin kendine özgü ve başka hiçbir yerde bulunmayan özellikleri vardır: Davetliler, mevsim, duvardaki resimler, çevredeki çeşitli bitki ve çiçekler, kullanılan malzemeler, çaydan önce sunulan yemek, vs.

Çay töreni bir çok aşamadan oluşmaktadır Her aşamada insan varoluşun derinliklerinin daha da içine girer, doğaya daha da yakınlaşarak değerinin farkına varır.

"Çay töreni, yani çaya giden yol, suyun kaynatılması, çayın konulması ve demlenmesi, davetlilere sunulması ve içilmesi aşamalarını konu alan basit bir sahnedir. Açık kalplilik ve saygı ile sunulan çay büyük minnettarlıkla kabul edilir, sunulan çay tüm fiziksel ve ruhsal istekleri tatmin eder. 400 yılından beri değişmeyen bu Japon geleneği birçok Japon olmayan kimsenin bu kültüre olan yakınlığını artırmıştır ve katılımlarını sağlamıştır. Bu da diğer ulus insanların *Chado*'ya olan ilgisinin artmasına yol açmış, bir çok insanın "Çay Yolu" na katılmasına olanak sağlamıştır.



Resim 2.37: Japon çay seramonisi



Resim 2.38: Japon çay seramonisi 2



Resim 2.39: Japon çay seramoni takımı

Çay seramonisinde kullanılan araç gereçler şunlardır:

Chasen, çay törenini hazırlayan kişinin çayı karıştırmak için kullandığı bambu karıştırıcı; *cha-ire*, toz çayın konulduğu seramik kap; *kama* (kettle) su kaynatılan kap; *hashi* (chopsticks) yemek çubukları; *cha-wan* çay kaseleri. *Koicha* (koyu çay) servisi başta yapılır daha sonra *usucha* (açık çay) servisi yapılır. Tören esnasında, çeşitli *kaiseki* (hamur işi), *sake* ve *higashi* (şekerleme) servisleri de yapılır.

Ø İngilterede çay servisi



Resim 2.40: İngiliz çay servisi

Çay kültürü konusunda, mutlaka sözünü etmemiz gereken bir ülke de, hiç şüphesiz, İngiltere'dir. Dünyaca meşhur "İngiliz 5 çayı", İngilizlerin çayı, Hindistan'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'dan sonra İngiltere'ye sığırayan çay ı, Kral Edward'ın sohbet ortamı için hoş bir ortam yaratma amacıyla küçük çay ziyafetleri düzenlemesi sonucu gelenek haline gelen beş çayı, İngiltere'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.

Ø 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 konur. 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 ilâve edilir. çay kültürünün çok yaygın olduğu Kazaklarda 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 ilâve edilir. Tuz da eklenir ve "şını" denilen büyük porselen fincanlarla servis yapılır.

Kazakların diğerk 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 konur. Ağır ateşte 4-5 dakika kaynatılır. Elde edilen bu koyu çay sıcak servis yapılır.

Ø Fas, Tunus ve diğerk 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.

Ø Fransa' da çay servisi

Fransız entellektüellerinin 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.

Ø Moğolistan' da çay servisi

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

Ø Arabistan'da çay servisi

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

Ø Paraguay' da çay servisi



Resim 2.41: Paraguay çay servisi takımı

Demlik olarak kurutulmuş su kabağı, bölgede yetişen sert kabuklu meyvelerin kurutulmuş kabukları, gümüş, cam veya uygun metal kaplar tercih 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 çalkalanması gerekmektedir. Genellikle sade olarak içilmekle beraber, isteğe göre süt, şeker veya limon ile farklı bir lezzet katılarak servis edilebilir.

2.3.7. Çay Bitkisinin Çay Yapımı Dışında Kullanım Alanları

Çay dünyada insanlar tarafından en çok benimsenmiş içecektir. Ancak çay insan yaşamında kültürlere göre değişkenlik gösterir. Çay bazı ülkelerde yiyecek olarak kullanıldığı gibi içecek grupları içinde önemli bir yere sahip olan kokteyl grubuna da katkı sağlamıştır.

Ø Çay kokteyli

- Gerekli Malzemeler

5 cl çay

5 cl elma suyu

2 cl limon suyu

Limon dilimi, nane yaprakları, küp buz, pipet

Yapılışı

"Mixing glass"ta bütün malzemeler karıştırılır. Buzlu çay bardağında bol buz ilave edilir, limon dilimi ve nane yapraklarıyla garnitürlenip pipetle servis edilir.

Ø Çay yemekleri

Çay yaprağından yapılan yemekler; Burmada "lepet-sa", " Tayland' da "miang "ve Vietnam'da yine "leppet" olarak isimlendiriliyor. Vietnam'da ton balığı ve domuz etinden yapılan leppet, çayın içerisinde pişirilir. Bu yemeği ideal yapmanın yolu, nilüfer çiçeği tadındaki çayla yapılmasıdır. Çay burada yemeğin tadını dengeleyici bir rol üstlenir.

Lepet Burma'nın da geleneksel yemeğidir. Lepet, salamura yapılmış çay yapraklarının yemekten sonra tatlı gibi ikram edilmesidir. Salamura çok genç çay yapraklarından yapılır. Lepet, genellikle çayla ikram edilir. Lepet, birçok bölümleri olan vernikli bir kutuda kızartılmış sarımsak, kavrulmuş susam, kızartılmış bakla ve tuzla ikram edilir.

2.3.8. Farklı Dillerde Çay İsimleri

Çince'de	çâ ya da çai
Ruslarda	cháy
Araplar'da	şay
Japonlar'da,	cha
Sırlar ve Hırvatlar da,	cai
Latince'de	Thea sinensis
Portekizlerde	chá
İngilizlerde	tea
Fransızlarda	thé
İspanyollarda	té
Yahudilerde	teh

UYGULAMA FAALİYETİ

ÇAY SERVİSİ YAPMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Barda gerekli ön hazırlıkları yapınız.	Ø Temiz ve düzenli çalışınız
Ø Konuğu karşılayınız.	Ø Görgü ve protokol kurallarına uyunuz
Ø Konuğun oturduğu masayı kontrol ediniz.	Ø Masa örtüsü ve malzemelerinin eksik ve düzensiz olmamasına özen gösteriniz.
Ø Çay siparişini konuktan alınız.	Ø Sipariş ayrıntılarını kontrol ederek hatalara meydan vermeyiniz Ø “Konuk Kabulü ve Uğurlanması“ modülüne bakınız,
Ø Tepsi üstünü peçete veya örtü ile kaplayınız	Ø İş güvenliği için gerekli kurallara uyunuz.
Ø Konuk tarafından istenen çayın servisinde kullanılan servis araç gereçlerini hazırlayınız.	Ø Çalışmaya başlamadan önce planlamanızı yapınız. Ø Kullanacağınız araç gereci daha önceden hazırlayınız (ön hazırlık).
Ø Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yapınız.	Ø Temiz ve düzenli çalışınız Ø Sorumluluk sahibi olunuz.

<p>Ø Çay çeşidine uygun, tepside çay servisi için gerekli hazırlıkları yapınız (Çay set-up).</p>	<p>Ø Zaman, enerji ve malzemeyi ekonomik kullanınız.</p> <p>Ø Pratik olunuz.</p>
<p>Ø Çayın servisini yapınız.</p>	<p>Ø Kullanılan servis ve teknik yöntemine uygun servis ediniz.</p> <p>Ø Güler yüzlü ve nazik olunuz.</p> <p>Ø Görgü ve protokol kurallarına uyunuz.</p>
<p>Ø Servis alanının kontrolünü yapınız</p>	<p>Ø Hijyen ve güvenlik kurallarına uyunuz.</p>
<p>Ø Boşları toplayınız.</p>	<p>Ø Boşları servis kurallarına uyararak toplayınız.</p> <p>Ø Boşların içine elinizi sokmayınız.</p>
<p>Ø Boşları biriminizdeki ilgili alana götürünüz.</p>	<p>Ø Güvenlik kurallarına uyunuz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda çoktan seçmeli ve doğru/yanlış olarak sorular verilmiştir. Bu soruların doğru şıklarını işaretleyerek cevaplayınız.

A- (ÖLÇME SORULARI) DOĞRU YANLIŞ SORULARI

A. Aşağıdaki cümleleri Doğru ya da Yanlış şekilde cevaplayınız.

		Doğru	Yanlış
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	Klasik çay servisinde genellikle porselen fincanlar kullanılır.		
5	Çaylar hazırlanırken, iyi çay için çayın çeşidi önemli değildir.		
6	Çay servis edilirken misafirin önüne önce şekerlik konur.		
7	Tüm çaylar aynı şekilde servis edilir.		
8	Türk çayı genellikle ince belli cam bardakta servis edilir.		
9	Poşet çaylar genellikle fincanda servis edilir.		
10	Çay servisi misafirin sağından yapılır.		
11	Japonların diğer kültürlerden farkı, çayı seramoniye dönüştürmeleridir.		

ÇOKTAN SEÇMELİ SORULAR

B. Aşağıdaki sorularda verilen seçeneklerden doğru olanını bularak işaretleyiniz.

12. Potta klasik çay servisi yapılırken kullanılan servis araçları hangi seçenekte en doğru verilmiştir?
A) Tepsi ve altlığı-çay ve su potu-fincan ve altlığı-çay kaşığı-şekerlik ve maşası
B) Çay potu-Fincanı-şekerlik-limonluk ve çatalı-çay kaşığı
C) Çay potu-çay kaşığı- fincan- limonluk ve kaşığı-tepsi
D) Tepsi-limonluk ve kaşığı-çay kaşığı-fincan-şekerlik ve maşası
13. 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
14. Hem demlik aracı olarak kullanılan hemde çay servis potu olarak kullanılabilen araç hangisidir?
A) Semaver B) Otomatlar C) Tea Presleri D) Çaymatikler
15. Beş çayı olarak adlandırılan çay hangi ülkeden dünyaya yayılmıştır?
A) Japonya B) Çin C) Almanya D) İngiltere

AÇIK UÇLU SORULAR

C. Aşağıdaki soruları cevaplayınız,

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

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Cevap anahtarı modül sonundadır.

PERFORMAN DEĞERLENDİRME

B. UYGULAMALI TEST

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

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Servis ettiğiniz çay hakkında bilgi sahibi misiniz?		
Barda çay servisi için gerekli ön hazırlığı yaptınız mı?		
Salonda son kontrollerinizi yaptınız mı?		
Konuğu karşıladınız mı?		
Konuktan çay siparişini aldınız mı?		
Siparişleri ilgili personele ulaştırdınız mı?		
Araç gereçlerin temizlik kontrolünü yaptınız mı?		
Tepsinizi servisini yapacağınız çaya uygun hazırladınız mı?		
Yiyecek ve içeceklerin konuklara servisinde servis önceliğine uyarak servis yaptınız mı?		
Misafire güler yüz ve nezaket gösterdiniz mi?		
Görgü kurallarına uydunuz mu?		
Boşları kurallara uygun olarak kaldırdınız mı?		
Çalışma arkadaşlarınıza, yöneticilerinize ve iş yerine karşı çalışma esnasında sorumluluğunuzu yerine getirdiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli ve düzenli kullandınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyetlerindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Hepsine doğru cevap verdiyseniz modül değerlendirmesi için öğretmeninize başvurabilirsiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ (YETERLİK ÖLÇME)

Modül ile kazandığınız yeterliği aşağıdaki kriterlere göre ölçünüz.

Çay servisi modülü, faaliyetleri, araştırma ve uygulama çalışmaları sonunda kazandığınız bilgi ve becerilerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için kendinizi değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Çay bitkisinin iyi yetiştirilmesinin kriterlerini öğrendiniz mi?		
Genel çayın kısa tarihi hakkında bilgi edindiniz mi?		
Çay çeşitlerini öğrendiniz mi?		
İyi çayın demlenme kriterlerini öğrendiniz mi?		
Çayın satın almada dikkat edilecek hususları öğrendiniz mi?		
Çayda kullanılan suyun özelliklerini kavradınız mı?		
Çay hazırlanması ile ilgili araç gereçleri seçebildiniz mi?		
Çay yapılan makinelerin özelliklerini öğrendiniz mi?		
Servis edilecek çayı seçip demleyebildiniz mi?		
Çayların demlenme sürelerini öğrendiniz mi?		
Servis edilecek çaya göre kullanılacak araç-gereçleri seçebildiniz mi?		
Çay servisi tepsisini hazırlayabildiniz mi?		
Konuğu güler yüzle karşıladınız mı?		
Konukla göz kontağı kurdunuz mu?		
Günün saatine göre selamladınız mı?		
Konukla olumlu bir iletişim kurdunuz mu?		
Çay servisini servis kurallarına uygun olarak yapabildiniz mi?		
Uygulama faaliyetlerini kurallara uygun yapabildiniz mi?		
Konuğu güler yüzle uğurlayarak olumlu bir izlenim bıraktınız mı?		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli ve düzenli kullandınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Bu değerlendirme sonucunda tüm sorulara evet cevabı verdiyseniz bir sonraki modüle geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ – 1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ – 2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

Cevaplarınızı cevap anahtarları ile karşılaştırarak kendinizi değerlendiriniz. Değerlendirme sonucunda yeterli başarıyı sağlayamadığınızı düşünüyorsanız yeniden başa dönerek tekrar yapınız.

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- Ø DUMAN Mustafa, **Çay Kitabı**, C Kitabevi, Mayıs 2005.
- Ø GÜREL Gülol, Mehmet GÜREL, **Servis Teknikleri ve Uygulaması I-II-III**. MEB Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2001.
- Ø REIMERTZ Stephan, **Çayın Kültür Tarihi**, Dost Kitabevi Yayınları, 2003.
- Ø TÜTER Ayşe, **Çay Keyfi**, Kapital Medya Yayınları, 2002.
- Ø www.Biriz.biz.com/çay
- Ø www.çaykur.gov.tr
- Ø www.porsan.com.tr
- Ø www.mutfakmalzemeleri.com

KAYNAKLAR

- Ø BEDER Emine, **Çay Saati, İnkılap** Yayınevi, 2004.
- Ø DUMAN Mustafa, **Çay Kitabı**, C Kitabevi, Mayıs 2005
- Ø GÜREL Mehmet, GÜREL Gülol, **MEB Yayınları**, 2001
- Ø KAKUZO Okakura, **Çay Kitabı**, Anahtar Yayınları, Mart 2001.
- Ø LUST John, **Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi**, Platform Yayınları,
- Ø Prof Dr. AKTAŞ Ahmet, Araş. Gör. ÖZDEMİR Bahattin, **İçki Teknolojisi**, Detay Yayıncılık, Ocak 2005.
- Ø REIMERTZ Stephan, **Çayın Kültür Tarihi**, Dost Kitabevi Yayınları, 2003.
- Ø SILAY Özgür, **Alkolsüz Kokteyller**, Gün Yayıncılık,2004.
- Ø TÜTER Ayşe, **Çay Keyfi**, Kapital Medya Yayınları, 2002.
- Ø ZİHNİOĞLU, Asım, **Bir Yeşilin Peşinde**, -TÜBİTAK, 5. bs, 2003.
- Ø BÜYÜK LAROUSSE Sözlük ve Ansiklopedisi
- Ø 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.
- Ø White Teas From India, Rajesh Agarwala, **Tea & Coffee Dec.** 2000- Jan.2001
- Ø www.stashtea.com
- Ø www.afl.org.tr
- Ø www.askom.com.tr
- Ø www.barmagazin.com.tr
- Ø www.biriz.biz/cay/
- Ø www.botanytea.com
- Ø www.caykur.gov.tr
- Ø www.deren.com.tr
- Ø www.dogusçay.com.tr
- Ø www.estel.com.tr
- Ø www.ystore.com.tr
- Ø www.gittigidiyor.com
- Ø www.hepsiburada.com
- Ø www.insankaynaklari.com
- Ø www.iris.com.tr

- Ø www.ipay.com.tr
- Ø www.jumbo.com
- Ø www.kadinlar.com
- Ø www.karalicay.com
- Ø www.korkmaz.com.tr
- Ø www.kutas.com.tr
- Ø www.kutpo.com.tr
- Ø www.lipton.com.tr
- Ø www.maksimum.com
- Ø www.mccormick.com.tr
- Ø www.mutfakrehberi.com.tr
- Ø www.narbahçe.com
- Ø www.netbul.com/asp
- Ø www.ntvmsnbs.com
- Ø www.oztiryakiler.com
- Ø www.porsan.com.tr
- Ø www.rusen.com.tr
- Ø www.sirwinstonteahouse.com
- Ø www.sirwinstontea.com
- Ø www.tea.birdemet.net
- Ø www.tea.co.uk
- Ø www.teacouncil.co.uk
- Ø www.teekanne.com
- Ø www.teatalk.com
- Ø www.teatrail.com.uk
- Ø www.vendoln.com
- Ø www.weblebi.com